



## Finnenbrot

ein Produkt aus dem Hause **backaldrin**, Asten/Wien

<b>Ansatz</b>	1,000 kg	<b>Kornmix</b>
	<u>1,000 kg</u>	Wasser 60 – 70° C
	2,000 kg	—> anrühren und mind. 3 Std. abstehen
<b>Teig</b>	2,000 kg	<b>Ansatz</b>
	0,500 kg	Mehl Typ 550 (oder Halbweissmehl)
	0,500 kg	Roggenmehl hell
	ca. 0,500 kg	Wasser; kalt
	0,040 kg	Hefe
	0,040 kg	Salz; erst fast am Schluss begeben
	0,400 kg	Sonnenblumenkerne ----> kurz vor Ende der Knetzeit begeben
<u>3,980 kg</u>	<b>Gesamtteig</b>	
<b>Teigtemperatur</b>	ca. 28° C	
<b>Teigruhe Stock</b>	10 Min.	
<b>Teigeinlage Bruch Stück</b>	2'400 gr. ( 30 Stk. à 80 gr.)	
	350 – 400 gr.	
<b>Ofentemperatur</b>	ca. 230° C	
<b>Backzeit</b>	25 – 40 Min.	
<b>Teigherstellung</b>	Im Mischgang 4 - 5 Min., anschliessend im Knetgang 3 - 4 Min. Teig muss elastisch sein; nicht überkneten. Nach Teigruhe in Stücke oder Brüche abwiegen, vorwirken und nochmals 10 Minuten liegen lassen. Anschliessend mit der Maschine oder von Hand aufarbeiten. Nach ¾ Gare mit Dampf einschiessen und kräftig ausbacken.	
<b>Variante</b>	Mit dem Kornmix können Sie verschiedene Brote herstellen, u.a. durch Zugabe von Kürbis-, Sonnenblumen-, Pinienkernen oder aufgeweichten Weizenkörnern (5 – 10% des Gesamtteiges). Brote oder Brötli können mit Sesam, Mohn oder Brezel Salz bestreut werden.	



## Kornspitz

ein Produkt der Firma **backaldrin**, Wien

<b>Ansatz</b>	450 gr.	<b>Kornmix</b>
	<u>450 gr.</u>	Wasser 60 - 70° C → anrühren
	900 gr.	→ <u>mind.</u> 3 Std. Stehzeit, spielt zeitlich länger keine Rolle. Am besten im Kühler abstehen lassen.
<b>Teig</b>	900 gr.	<b>Ansatz</b>
	1'250 gr.	Mehl Typ 550 oder (Halbweissmehl)
	600 gr.	kaltes Wasser
	40 gr.	Hefe
	35 gr.	Salz, erst bald am Schluss begeben
	20 gr.	Ferma GU
	<u>20 gr.</u>	Fett (Margarine)
2'865 gr.		
<b>Teigtemperatur</b>	ca. 28° C	
<b>Teigruhe Stock</b>	10 Minuten	
<b>Teigeinlage Bruch Stück</b>	2'400 gr. (= 30 Stk. à 80 gr.)	
	350 - 400 gr.	
<b>Ofentemperatur</b>	ca. 230° C	
<b>Backzeit</b>	25 - 40 Minuten	
<b>Teigherstellung</b>	Im Mischgang 4 - 5 Min. anschliessend im Knetgang 3 - 4 Min. Teig muss elastisch sein; nicht überkneten. Nach Teigruhe in Stücke oder Brüche abwiegen, vorwirken und nochmals 10 Minuten liegen lassen. Anschliessend mit der Maschine oder von Hand aufarbeiten. Nach ¾ Gare leicht schräg einscheiden und im Dampf backen.	
<b>Variante</b>	Mit Brezel Salz vor dem Einschiessen leicht bestreuen, oder mit Mehl bestauben.	



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052/202'64'31

Finnenbrot (mit Brüheteig)



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052/202'64'31

Art Nr 7470