



## Finnenbrot *direkt*

Teig	1,000 kg	<b>Kornmix direkt</b>
	0,500 kg	Weissmehl Typ 550 oder Hw Mehl
	0,500 kg	Roggenmehl
	ca. 1,700 kg	Wasser, ca. 30° C
	0,040 kg	Hefe
	0,040 kg	Salz
	0,500 kg	Sonnenblumenkernen
	<u>4,280 kg</u>	Gesamtteig

**Knetzeit** 12 - 15 Minuten langsam (Spiralkneter)

**Teigtemperatur** 28 - 30° C

**Teigruhe Stock** 20 - 30 Min.

**Teigeinlage Bruch** 0,600 kg (1-Liter-Form)

**Ofentemperatur** 240° C fallend auf 200° C

**Backzeit** 50 - 60 Minuten

70 - 75 Minuten bei 1,200 kg (2-Liter-Form)

**Teigherstellung** Aus obigen Zutaten einen weichen Teig kneten. Teigstücke auswiegen, lang formen, befeuchten, in Roggenflocken rollen und in Backkästen, Toastwannen oder Körbchen geben. Bei Backkästen mit guter Gare, in Körbchen (frei geschoben) mit etwas knapper Gare schieben und gut ausbacken.

**Tip** Kornmix *direkt* und Wasser zuerst 5 - 10 Min. einweichen. Bei 2-Liter-Form 2 x 0,600 kg einlegen. Bei frei geschobenem Brot Teig etwas fester halten.



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

Finnenbrot direkt-d.doc



## Kornspitz *direkt*

Teig	1,800 kg	<b>Kornmix direkt</b>
	5,000 kg	Weissmehl Typ 550
	ca. 4,000 kg	Wasser, kalt
	0,250 kg	Hefe
	0,150 kg	Salz
	0,150 kg	<b>Ferma GU</b> (Backmittel)
		<u>11,350 kg</u>

**Knetzeit** 4 - 6 Minuten langsam  Spiralkneter  
7 - 10 Minuten schnell

**Teigtemperatur** 28 - 30° C

**Teigruhe Stock** 10 - 15 Min.

**Teigeinlage Bruch** 2'400 gr. (= 30 Stk. à 80 gr.)

**Stück** 350 - 400 gr.

**Ofentemperatur** 230 - 240° C

**Backzeit** 20 - 23 Min. bei kleinen Brötchen

25 - 30 Min. ab 250 gr Brötchen

**Teigherstellung** Aus obigen Zutaten einen mittelfesten Teig kneten. Nach Teigruhe in Stücke oder Brüche abwiegen, vorwirken und nochmals 10 Min. liegen lassen. Anschliessend mit der Maschine oder von Hand aufarbeiten. Nach  $\frac{3}{4}$  Gare leicht schräg einschneiden und in Dampf backen.

**Variante** Mit Kümmel-Salz-Gemisch vor dem Einschiessen leicht bestreuen oder mit Mehl bestauben.

**Tip** Kornmix *direkt* und Wasser zuerst 5 - 10 Min. einweichen



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

Kornspitz direkt-d.doc