



PurPur Leinsamen Brot

Teig		Quellstück		
1,250 kg	Quellstück	0,625 kg	Leinsamen	} ca. 1 Stunde einweichen
5,000 kg	PurPur Mix	<u>0,625 kg</u>	Wasser	
1,250 kg	Roggenmehl hell	1,250 kg	Quellstück	
ca. 4,200 kg	Wasser	<u><u> </u></u>		
0,050 kg	Salz			
0,125 kg	Hefe			
<u>0,500 kg</u>	Speisequark			
<u>12,375 kg</u>	Teig			

Knetzeit: 3 - 5 Minuten langsam } Spiralkneter
2 - 4 Minuten schnell }

Teigtemperatur 29 - 30° C

Teigruhe 30 - 40 Minuten

Teigeinlage 400 - 450 gr. (Grahamformen)

Bestreuung Sonnenblumenkerne

Ofentemperatur 230 - 240° C fallend auf 200° C

Backzeit 35 - 40 Minuten

Teigherstellung Aus obigen Zutaten mittelfesten Teig kneten. Nach Teigruhe Teigstücke abwägen, lang formen, befeuchten, in Sonnenblumenkernen rollen und in Formen geben. Anschliessend einen Längsschnitt geben und auf Gare stellen. Bei _ Gare mit Dampf einschiessen. Nach 2 Minuten Zug öffnen und bei fallender Temperatur ausbacken.

