



Finnenbrot *direkt*

Teig	1,000 kg Kornmix <i>direkt</i> 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
	<hr/> <u>4,280 kg Gesamtteig</u> =====
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 <i>direkt</i> 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.
Zusammensetzung	Weizenschrot , Roggenschrot,- teilweise getoastet, Weizenkleie , Soja , Leinsamen, Weizenmalzschrot , Roggensauerteig getr. Salz, Gewürze