



Finnenbrot

Ansatz	1,000 kg <u>1,000 kg</u> 2,000 kg	Kornmix Wasser 60 – 70° C ---> anrühren und mind. 3 Std. abstehen
Teig	2,000 kg 0,500 kg 0,500 kg ca. 0,500 kg 0,040 kg 0,040 kg 0,400 kg ----- 3,980 kg =====	Ansatz Mehl Typ 550 (oder Halbweissmehl) Roggenmehl hell Wasser; kalt Hefe Salz; erst fast am Schluss begeben Sonnenblumenkerne ---> kurz vor Ende der Knetzeit begeben Gesamtteig
Teigtemperatur	ca. 28° C	
Teigruhe Stock	10 Min.	
Teiginlage Bruch	2'400 gr. (30 Stk. à 80 gr.)	
Stück	350 – 400 gr.	
Ofentemperatur	ca. 230° C	
Backzeit	25 – 40 Min.	

Teigherstellung 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 $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf einschliessen und kräftig ausbacken.

Variante 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.