



Kornspitz *direkt*

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

11,350 kg Gesamtteig
=====

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

Zusammensetzung Weizenschrot, Roggenschrot,- teilweise getoastet, Weizenkleie, Soja, Leinsamen, Weizenmalzschrot, Roggensauerteig getr. Salz, Gewürze