

«Korn - Stangen»

Auch geeignet als Halbgebackenes Produkt oder Feierabendbrot!
 Diamalt «KornTaler» erhältlich über Pistor Art.Nr. 569

Zutaten

- 2 500 g Wasser
- 2 500 g «KornTaler»** Roggenmix Einweichen über Nacht im Kühlraum lagern
- 5 000 g Quellstück**

- 7 500 g Ruchmehl
- 3 500 g Wasser
- 300 g ShopBrötchen (Pistor Art. Nr. 539)
- 360 g hs-Hefe
- 200 g Salz
- 5 000 g Quellstück KornTaler

16 860 g Teigmenge

Knetzeit

Gute schonende Knetung!

Bruchgare

30 Min. Raumtemperatur

Aufarbeiten

2 100 g Bruch abdrücken und über Gipfelmaschine langrollen. Mit Wasser anstreichen und mit Leinsamen etwas bestreuen. Auf Blech absetzen und die länglichen Teigstücke in der Mitte schneiden, dann zur Gare stellen.

Stückgare

30 Min. im Raum

Backen

225°C Ofentemperatur, Ofen vordämpfen nach ca. 15 Min. Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Backzeit

20–25 Min. je nach gewünschter Rösche.

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Backhefe, Speisesalz, Roggenvollkorn-schrot, Weizenspeisekleie, Weizenquellmehl, Leinsamen, Roggenmalzschrot, Sojaschrot, Weizenkleber, Molkenpulver, Emulgator (E471 / E322), Milchsäure, Weizenmalzmehl, Traubenzucker, Brotgewürze, pflanzliches Fett, Guarkernmehl, Mehlbehandlungsmittel, Ascorbinsäure (E300).