



# VitaD Flockenbrot



<b>Methode:</b>	direkt
<b>Teigmenge:</b>	18'970 g
<b>Ausbeute:</b>	42 Stücke
<b>Teigeinlage:</b>	450 g
<b>Knetung:</b>	Spiralkneter
<b>Mischzeit:</b>	10 Minuten
<b>Knetzeit:</b>	4 - 6 Minuten
<b>Teigtemperatur:</b>	25° C
<b>Teigruhe:</b>	75 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 720	8'000	80.00	
Weizenvollkornmehl	1'000	10.00	
Roggenschrot fein	1'000	10.00	
Wasser	7'800	78.00	
Rogo neu	300	3.00	
PANATURA® FORTE	150	1.50	
<b>VitaD Hefe</b>	300	3.00	
Rapsöl	200	2.00	miteinander mischen
Speisesalz	220	2.20	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten
5-Kornflocken geröstet	1'000	10.00	schonend unter den Teig mischen

## Aufarbeiten

Nach der Teigruhe sofort Teigstücke von 450 g abwägen und länglich wirken. Mit Wasser bestreichen und in Sonnenblumenkernen wenden. In gefettete Formen (18x9x6cm) legen und ca. 20 - 30 Minuten gären lassen.

## Backvorbereitung

Teiglinge einmal längs einschneiden und sofort backen.

## Backen

In warmen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach der Hälfte der Backzeit, Zug öffnen und knusprig ausbacken.

**Backtemperatur:** 220° C fallend

**Backzeit :** 45 Minuten

## Tipp

5-Kornflocken durch andere Kerne oder Saaten ersetzen.