

Körnlibrot

Rezeptmenge: 23 Stück à 500 g

Rezept

Vorbereitungen

23 Teigkörnchen mit Körnli-
mehlmischung austreuen

Teig (12'500 g)

5'000 g	Wasser
200 g	Backhefe
100 g	Levit
7'200 g	Körnlimehl
175 g	Speisesalz



Bei Hälfte der Mischzeit hinzufügen
und den Teig schonend auskneten.

Knetzeit:	Mischzeit	Min.
(Spiralkneter)	Knetzeit	Min.

Teigtemperatur:	22 – 24°C
Stockgare:	120 Min.

Aufarbeiten

Teigstücke von 500 g straff länglich wirken. In die vorbereiteten Teigkörnchen legen und gut gären lassen.

Backvorbereitungen

Brote auf Einschiessapparat wenden und einschiessen.

Backen

In vorgedämpften, warmen Ofen einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur:	230 – 240°C	(Normalbrot 240°C)
-----------------	-------------	--------------------

Backzeit:	45 – 45 Min.
-----------	--------------

Deklaration:	Wasser, Backhefe, Speisesalz, Sauerteig getrocknet.
--------------	---