



# Gerstenbrot.

## Produkteigenschaften

› Küstiges, aromatisches Brot aus Gersten-, Roggen- und Weizenmehl.

## Deklaration Backprodukt

Wasser, **Weizenmehl**, **Gerstenmehl** 14 %, **Roggenmehl** dunkel, Backhefe, **Weizengluten**, Speisesalz jodiert, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

## Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	812 kJ (194 kcal)
Fett	0,9 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	38,0 g
Zucker	1,0 g
Eiweiss	6,9 g
Salz	1,6 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

8390 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
<b>Brühstück</b>	500	Gerstenmehl	10249		aufkochen Brühstück abkühlen lassen
	750	Wasser			
<b>Hauptteig</b>	500	Gerstenmehl	10249		
	700	Roggenmehl dunkel	10574	10564	
	2300	Halbweissmehl Typ 720	10525	10533	
	100	Forma Universal 3 %	11321	11339	
	120	Backhefe			
	3300	Wasser			
	120	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	1250	Brühstück			

### TRIEBFÜHRUNG

Direkt oder mit Ferment/Vorteig

### STÜCKGARE

20–25 min.

### TEIGEINLAGE

500–600 g (entspricht 14–16 Stück)

### BACKVORBEREITUNG

Die Teiglinge nur kurz gären lassen.

### KNETZEIT

1. Gang mischen: 5–6 min.
  2. Gang kneten: 2–3 min.
- Den Teig schonend auskneten.

### BACKEN

Bei 240 °C fallender Temperatur einschiessen.  
Nach 20 Minuten den Zug öffnen, gut und kräftig  
ausbacken.  
Backzeit: 50–60 min.

### TEIGTEMPERATUR

23–25 °C

### BEMERKUNG

Je nach gewünschtem Geschmack kann zusätzlich  
ein Roggensauerteig beigegeben werden.

### STOCKGARE

120–150 min.

### AUFBEREITUNG

Die Teige leicht länglich formen und schonend mit dem  
Verschluss nach unten im Mehl wenden. Die Teiglinge  
mit dem Verschluss nach oben auf Einschiessapparate  
absetzen.