



# Gerstenflockenbrot.

## Produkteigenschaften

› Luftiges und aromatisches Brot mit einer sehr langen Frischhaltung.

## Deklaration Backprodukt

**Weizenmehl**, Wasser, **Gerstenflocken** 13 %, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Weizengluten**, **Eier**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

## Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	859 kJ (205 kcal)
Fett	1,2 g
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	40,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	7,7 g
Salz	1,1 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

5100 g

	<b>Gewicht (g)</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Artikel-Nr. konventionell</b>	<b>Artikel-Nr. Naturel/IPS</b>	<b>Hinweise</b>
<b>Brühstück</b>	520	Gerstenflocken	10246		aufkochen Brühstück abkühlen lassen
	1000	Wasser			
<b>Hauptteig</b>	2000	Halbweissmehl Typ 720	10525	10533	
	1400	Wasser			
	50	Forma Universal 3 %	11321	11339	
	80	Backhefe			
	50	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	1520	Brühstück			

### TRIEBFÜHRUNG

Direkt

### TEIGEINLAGE

400–450 g

### FERMENT/VORTEIG

Ein Halbweissmehl-Ferment kann eingesetzt werden.

### KNETZEIT

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

### TEIGTEMPERATUR

23–25 °C

### STOCKGARE

75–90 min.

### AUFBEREITUNG

Teigstücke abwiegen und leicht rund vorwirken.  
Dann die Teiglinge straff länglich wirken. Die Oberfläche mit Ei oder Wasser bestreichen und in Gerstenflocken wenden. Die Teiglinge auf Einschliessapparate absetzen und eher knapp gären lassen.

### STÜCKGARE

20–30 min.

### BACKVORBEREITUNG

Die Teiglinge mit senkrechter Klingenföhrung in der Längsrichtung einschneiden.

### BACKEN

Im mittelwarmen Ofen bei 220–230 °C mit Dampf einschliessen. Nach 20 Minuten den Zug öföfnen und die Gerstenflockenbrote knusprig ausbacken.  
Backzeit: 45–50 min.