



Hafergrützenbrot.

Produkteigenschaften

- › Hafer liegt im Trend und ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren.
- › Brot mit attraktiver Optik durch Einsatz von Hafergrütze.

Deklaration Backprodukt

Konventionell

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

Naturel / IPS

Weizenmehl IPS, Wasser, **Hafergrütze** Bio Knospe 13 %, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Weizengluten**, Acerola (Träger Maltodextrin)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1018 kJ (243 kcal)
Fett	1,6 g
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	47,0 g
Zucker	0,6 g
Eiweiss	8,9 g
Salz	1,3 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

5340 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
Quellstück	700	Hafergrütze	10190	10203 (Bio Knospe)	am Vortag einweichen
	850	Wasser			
Hauptteig	2000	Weissmehl Typ 550	10504	10515	
	1550	Quellstück			
	60	Forma Universal 3 %	11321	11339	
	60	Backhefe			
	1000	Wasser			
	600	Vorteig/Ferment			
	70	Speisesalz	10352		
		Hafergrütze	10190	10203 (Bio Knospe)	als Dekor verwenden

TRIEBFÜHRUNG

Indirekt mit Vorteig oder Ferment

TEIGEINLAGE

300 g (entspricht 17 Stück)

Kann auch als zusammengeschobenes Paar gebacken werden.

FERMENT / VORTEIG

Mit Halbweissmehl-Ferment.

KNETZEIT

1. Gang mischen: 5–6 min.
2. Gang kneten: 3–5 min.

TEIGTEMPERATUR

23–25 °C

STOCKGARE

45–90 min.

AUFBEREITUNG

Die Teigstücke rund aufwirken und mit dem Verschluss nach unten auf dem Tisch absetzen.

STÜCKGARE

20–30 min.

BACKVORBEREITUNG

Nach kurzer Gärzeit die Teiglinge mit dem Verschluss nach oben mit Wasser anstreichen, in Hafergrütze wenden und auf Einschiessapparate absetzen.

BACKEN

Im vorgedämpften, mittelwarmen Ofen bei 220–230 °C einschiessen. Nach 20 Minuten den Zug öffnen und gut ausbacken.

Backzeit: 35–45 min.