



# 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
<b>Quellstück</b>	700	Hafergrütze	10190	10203 (Bio Knospe)	am Vortag einweichen
	850	Wasser			
<b>Hauptteig</b>	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.