

Karl-Peters Garten-Brot

Sa 26. Mai 2012

Karl-Peter Kopping

WEB-Site: www.ELKaPe.de

E-Mail-Adresse: Brot@elkape.de

Körner	Menge	Verteilung der Körner in der Mischung
Sonnenblumen uff'm Brot	20 gr	4% auf das Brot streuen
Wahlnußkerne	50 gr	11% von Hand unterkneten
Haselnußkerne	70 gr	16%
Sonnenblumen im Brot	80 gr	18% in die Knetmaschine geben
Kürbiskerne	40 gr	9%
Pinienkerne	20 gr	4%
Sesam	70 gr	16%
Leinsamen	70 gr	16%
Quinoa	25 gr	6%
Körner im Brot	445 gr	

Brotrezept

1.900 gr Sauerteig inkl. 850gr Roggen-Mehl Type 997

80 gr Salz

40 gr Honig

1.370 gr Mineral-Wasser, Bad Schönborn-Spritzig

2.200 gr Weizenmehl Type 812

800 gr Roggen Type Vollkornmehl

450 gr 8 Sorten Körner

6.800 gr für 4 große Brote

ca. 1.700 gr 1 Brot vor dem Backen

ca. 1.500 gr 1 Brot gebacken

Hergestellt: 30. Mai 2010

Trompeten Mudel

