

Rezeptur **BROTGERSTENbrötchen** BIOLAND

BRÜHSTÜCK

60°C Stehzeit 2-3 h

0.600 g **BROTGERSTEN**flocken Bioland angeröstet (Art. Nr. 10057)
0.800 g Trinkwasser

1.400 g

BRÖTCHENTEIG

1.500 g Bio-Sauerteig (Art. Nr. 14062)
1.400 g Brühstück
1.500 g **BROTGERSTEN**mehl Bioland (Art. Nr. 10058)
0.600 g Bio-Dinkelmehl Type 630 (Art. Nr. 10592)
1.250 g Bio-Weizenmehl Type 550 (Art. Nr. 10528)
0.100 g Bio-Weizenkleber (Art. Nr. 14024)
0.100 g Bio-Apfelfaser (Art. Nr. 14106)
0.120 g Meersalz (Art. Nr. 14013)
0.200 g Bio-Brötchenbackmittel (Art. Nr. 14171)
1.600 g Trinkwasser
0.100 g Bio-Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl Art. Nr. 15015)

Knetzeit Stufe 1: 6 Min.

Knetzeit Stufe 2: 4 Min.

- Eine rasche Variante -

Vom normalen Brötchenteig 1.800 g abnehmen

ZUSATZ BRÜHSTÜCK

0.300 g **BROTGERSTEN**flocken Bioland (Art. Nr. 10057)
0.300 g Trinkwasser
0.004 g Meersalz (Art. Nr. 14013)
0.030 g Bio-Honig (Art. Nr. 14534)

Knetzeit 3 Minuten

In **BROTGERSTEN**flocken Bioland gedrückt