



URACKER KORN

Rezept für ca. 58 Stück

	Rohstoff	g
Quellstück	Combicorn UrAcker Korn 30 %	5'000
	Wasser	6'000
Teig	Halbweissmehl	7'250
	Roggenmehl	2'750
	Forza Verde	150
	Meersalz	200
	Backhefe	300
	Wasser	5'200
	Total	26'850
Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig kneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang
	Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur: ca. 27 °C Stockgare: 30 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 450 g abwägen, rund wirken, den Schluss in Roggenmehl wenden und mit Schluss nach unten auf Einschliessapparate absetzen. Nach guter Gare die Brote wenden und mit Schluss nach oben einschliessen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 50 Minuten



URACKER MOSCHTBROT

Rezept für ca. 58 Stück

	Rohstoff	g
Quellstück	Combicorn UrAcker Korn 30 % Wasser	6'200 5'000
Teig	Halbweissmehl Roggenmehl Forza Verde Meersalz Backhefe Wasser Suure Moscht	7'250 2'750 150 200 300 2'200 2'200
	Total	26'280
Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur: Stockgare:	ca. 27 °C 30 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 450 g abwiegen, lang wirken und auf Einschliessapparate absetzen. Nach guter Gare die Brote mit Roggenmehl stauben oder in Körnermix wenden, schneiden und einschliessen.
Backen	Ofentemperatur: Backzeit:	ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. ca. 45 Minuten



URACKER FIT

Rezept für ca. 69 Stück

	Rohstoff	g
Quellstück	Combicorn UrAcker Korn 30 %	5'000
	Wasser	6'000
Teig	Halbweissmehl	7'250
	Roggenmehl	2'750
	Forza Verde	150
	Meersalz	200
	Backhefe	350
	Wasser	5'200
Zum Untermischen	Aprikosen, getrocknet, geschnitten	2'100
	Baumnußbruch	2'100
	Total	31'100
Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
Herstellung		Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig kneten. Am Schluss die Aprikosen und Baumnüsse untermischen.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	60 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 450 g abwiegen und oval aufarbeiten. Die Teiglinge mit Wasser befeuchten, in Haferflocken wenden und auf Einschiessapparate absetzen. Nach guter Gare die Brote einmal der Länge nach einschneiden.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 45 Minuten



URACKER KORNSCHRAUBE

Rezept für ca. 53 Stück



LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoff		g
Quellstück	Combicorn UrAcker Korn 30 % Wasser		3'250 2'500
Teig	Halbweissmehl Forza Verde Meersalz Backhefe Wasser		10'000 130 200 350 7'500
	Total		23'930
Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.	
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig kneten. 5 Minuten im 1. Gang und ca. 12 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C Teig in eine geölte Wanne geben und bei Raumtemperatur 60 Minuten reifen lassen.	
	Stockgare:	3-4 Stunden bei Raumtemperatur	
Aufarbeiten		Teigbecken auf den mit Saatenmischung bestreuten Tisch kippen und den Teig auch mit Saatenmischung bestreuen. Teiglinge von 450 g abstechen, drehen und auf Einschussapparate absetzen.	
	Stückgare:	ca. 10 Minuten	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 240 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschicken und bei geöffnetem Zug ausbacken.	
	Backzeit:	ca. 45 Minuten	