



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 % Wasser | 5'000 6'000 |
| Teig | Halbweissmehl Roggenmehl Forza Verde Meersalz Backhefe Wasser | 7'250 2'750 150 200 350 5'200 |
| Zum Untermischen | Aprikosen, getrocknet, geschnitten Baumnussbruch | 2'100 2'100 |
| | Total | 31'100 |
| 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. Am Schluss die Aprikosen und Baumnüsse untermischen. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang |
| Temperatur und Stockgare | Teigtemperatur: Stockgare: | ca. 27 °C 60 Minuten |
| Aufarbeiten | | Teiglinge von 450 g abwägen 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: Backzeit: | ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. 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 | Stückgare: | Teigbecken auf den mit Saatenmischung bestreuten Tisch kippen und den Teig auch mit Saatenmischung bestreuen. Teiglinge von 450 g abstechen, drehen und auf Einschliessapparate absetzen. ca. 10 Minuten | |
| Backen | Ofentemperatur: | ca. 240 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. | |
| | Backzeit: | ca. 45 Minuten | |