

# 2. Platz BÄKO BiO Star 2008

Rezeptur von Klaus Kugel

BÄKO

## Bio-Familienbrot (Weizenmischbrot mit Ölsaaten)

**BÄKO BiO**



### Gesamtmahlerzeugnisse

70 % BÄKO BiO Weizenmehl 1050  
30 % BÄKO BiO Roggenmehl 1150  
(+ 5 % BÄKO BiO TK-Dinkelsprossen  
und 3% Bio Weizenkleie)

### Sauerteig:

Teigtemp.: 28°C fallend  
auf 23°C  
Reifezeit: mind. 16 Std

2.000 g BÄKO BiO Roggenmehl 1150  
100 g Anstellgut (5%)  
2.000 g Trinkwasser (TA 200)  
4.000 g Bio-Sauerteig (ohne Anstellgut)

### Vorteig:

Knetung: Spiralknetter  
2 Minuten Stufe I  
2 Minuten Stufe II  
Teigtemp.: 24°C

2.000 g BÄKO BiO Weizenmehl 1050  
40 g Meersalz ohne Antitack  
10 g Hefe  
1.200 g Trinkwasser (TA 160)  
3.250 g Vorteig

Stehzeit: 3 Std. bei Raumtemperatur und dann bis zur weiteren Verwendung in der Kühlung lagern

### Brühstück:

Quellzeit: über Nacht

600 g Bio Leinsaat gelb  
400 g BÄKO BiO Sesam  
400 g BÄKO BiO Sonnenblumenkerne  
300 g Bio Weizenkleie  
34 g Meersalz ohne Antitack  
1.600 g Trinkwasser  
3.334 g Quellstück

### Brotteig:

Teigtemp.: 26°C  
Teigknetung (Spiralknetter):  
4 min langsam kneten  
5 min schnell kneten

4.000 g Bio-Sauerteig  
3.250 g Vorteig  
5.000 g BÄKO BiO Weizenmehl 1050  
1.000 g BÄKO BiO Roggenmehl 1150  
500 g BÄKO BiO TK-Dinkelsprossen, aufgetaut  
500 g Bio Kartoffeln, weich gekocht - dass sie zerfallen  
200 g Bio Leinöl  
300 g BÄKO BiO Zuckerrübensirup  
156 g Meersalz ohne Antitack  
250 g Hefe  
ca. 3.080 g Trinkwasser  
3.334 g Quellstück – erst zum Ende der Knetzeit zugeben  
21.570 g Brotteig

anschließend das  
Quellstück hinzufügen und  
2 min langsam unterkneten

Teigruhe: 15 - 20 Minuten

### Teigeinlage:

850 g

### Aufarbeitung:

Teigstücke abwägen, rundwirken, kurz entspannen lassen und anschließend langwirken. Die Oberfläche der Teiglinge leicht befeuchten und in eine Mischung aus gleichen Teilen Bio Leinsaat gelb, BÄKO BiO Sesam und Bio Maisgrieß wälzen. Mit dem Schluß nach unten in Gärkörbchen legen. Bei halber Gare auf Einschießapparate stürzen und 3 schräge Schnitte setzen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare einschieben.

### Endgare:

ca. 45 - 50 Minuten; bei 32°C und 72% rel. Feuchte

### Backen:

Ofentemperatur: 250°C auf 200°C fallend  
Schwadengabe: kräftig, nach 2 Minuten  
den Zug ziehen  
Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

