



# MULTIKORN DUNKEL

**Deklaration (Mehl)** Weizenmehl, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken, Roggenmehl, Gerstenmehl, Sesamsamen, Dinkelmehl, Buchweizen, Sojagrütze, Hafergrütze, Maisgriess, Hirseflocken, Gerstenmalzmehl geröstet.

**Rezept**

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 1650 g  | Multikorn dunkel (Mehlmischung) |
| 1'000 g | Wasser                          |
| 100 g   | Bäckereifett                    |
| 60 g    | Hefe                            |
| 40 g    | Salz                            |
| 10 g    | Levit (Backhilfsmittel)         |

---

**2'860 g Teiggewicht**

**Herstellung** Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. schonend, jedoch sehr gut auskneten.

**Stockgare** ca. 50 Minuten.

**Aufwirken** Teigstücke zu 500 g abwägen

**Teiglinge** Varianten: Rundbrote, Langbrote, Geflochten etc.  
Der Teig eignet sich für viele Varianten.

Nach dem Aufwirken, die Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Körner-Decor wenden.

**Stückgare** ca. 20 Minuten  
Bei  $\frac{3}{4}$  Stückgare die Teiglinge einschneiden

**Backen** Ofentemperatur ca. 240 C

**Wichtig:**

Teiglinge mit wenig Dampf einschliessen.  
Nach  $\frac{3}{4}$  Backzeit die Brote bei offenem Zug rösch ausbacken.

**Info:** Das "Multikorn dunkel" eignet sich auch sehr gut für die Herstellung von Party-Broten oder Kleingebäcken.