



Sunne-Korn Wurzelbrot

6 Stück à 450g

Backtemperatur 240° C, abfallend

Backzeit 35-40 Minuten

Ofenzug nach 15 Minuten öffnen

Teig

1'000 g	Wasser
850 g	Sunne-Korn 50% (Alipro Nr. 3165 / Pistor Nr. 674)
850 g	Halbweissmehl Typ 720
70 g	Hefe
2'770 g	Total

Dekor für Wurzel- oder Feierabendbrot: 25% Sonnenblumenkerne, 25% Haferflocken, 25% Leinsamen, 25% Sesam.

Alle Zutaten miteinander intensiv kneten bis sich der Teig von der Kesselwand löst. Spiralkneter: Gang langsam 12 Minuten, Gang schnell 6-10 Minuten (gut auskneten) Teigtemperatur 20-25 °C / Stockgare 30 Minuten / Stücke à 450 g. abwägen.