

# BIO-PHARAONEN-BROT

- \_ Mildes Sandwichbrot aus Kamut, Dinkel und Roggen
- \_ Ideal für schmackhafte und wertvolle Urkorn-Gebäcke
- \_ Für Weizenallergiker geeignet, weil frei von Weichweizenprodukten

## Rezepte:

Bio-Pharaonen-Brot, mild oder herzhaft

## Bio-Pharaonenbrot

### Bio-Pharaonenbrot (mild)

#### Quellstück:

2,500 kg Bio-Roggen-Vollkornschrot,  
fein oder mittel  
3,000 kg Wasser ca. 30°C  
Stehzeit: 2–4 Stunden

#### Teig:

5,500 kg Quellstück  
8,350 kg Bio-Pharaonen-Brot

0,250 kg Hefe  
4,850 kg (ca.) Wasser

**18,900 kg ca. Gesamtteig**

#### Bio-Saatenmischung:

2,000 kg Bio-Sesam (ungeschält)  
1,000 kg Bio-Sonnenblumenkerne  
1,000 kg Bio-Leinsaat

### Bio Pharaonenbrot (herzhaft)

#### Quellstück:

1,250 kg Bio-Roggen-Vollkornschrot,  
fein oder mittel  
1,500 kg Wasser ca. 30°C  
Stehzeit: 2–4 Stunden

#### Teig:

2,750 kg Quellstück  
8,350 kg Bio-Pharaonen-Brot

2,250 kg Bio-Sauerteig/TA 180  
0,250 kg Hefe  
4,850 kg (ca.) Wasser

**18,950 kg ca. Gesamtteig**

#### Variation Bio-Pharaonenbrot mit Böcker Bio-Vollkornsauerteig

Eine herzhaftere Note erhält das Brot durch Zugabe von 0,200 bis 0,300 kg Böcker Bio Roggen-Vollkornsauerteig.



**Teigtemperatur:** 24/26°C

#### Verarbeitung:

**Knetzeit:** 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell  
**Teigruhe:** 30–50 Minuten  
**Teigeinlage:** 850 g für Verbände, 590 g oder 850 g für freigeschobene Brote.  
**Aufarbeitung:** Für Verbände (Dreiecksform\*): abgewogene Teigstücke lang wirken, befeuchten und in der Bio-Saatenmischung wälzen. Mit dem Schluss nach oben in Verbände setzen. Freigeschobene Brote: Teigstücke rundwirken, befeuchten, in der Bio-Saatenmischung wälzen und mit dem Schluss nach oben in runde Körbchen setzen. Oder ohne Saaten: in mit Bio-Kamutmehl ausgestaubte Körbchen setzen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare stürzen und ein Dreieck einschneiden.  
**Backen:** Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten Zug ziehen. Nach Hälfte der Backzeit Zug wieder schließen.  
**Backtemperatur:** 250°C fallend auf 210°C  
**Backzeit:** 50–60 Minuten  
**TIPP:** Sprühen Sie die Brote direkt nach dem Ausbacken leicht mit Wasser ab – Sie erhalten dann einen besonders schönen Glanz.

\*Dreiecksformen im Verband (Art. 2211) erhältlich bei BICO, 74397 Pfaffenhofen, Tel.: 07046/9613-0