

Adventsbrot

Unsere beliebten Adventsbrote mit SonnenKorn und MR. KORN „ser“ Pur präsentieren sich im neuen Gewand.



Jung SonnenKorn

- für körniges, lockeres Weizenmischbrot
- mit Dinkelvollkornflocken und Sonnenblumenkernen
- ermöglicht unzählige, individuelle Rezeptvariationen durch Zugabe hauseigener Zutaten

Adventsbrot mit Jung SonnenKorn F 1103

Weizenmischbrot mit Schrot, Flocken, Nüssen und Mandeln

Zutaten für 30 Brote à 500 g, Papierbackform Ø 14 cm

Quellstück

5.000 g	Jung SonnenKorn
6.500 g	Wasser, kalt, ca.
11.500 g	

Stehzeit: 30 - 60 Min.

Teig

11.500 g	Quellstück, ca.
5.000 g	Weizenmehl, Type 550
200 g	Hefe
500 g	Haselnüsse, ganz, geröstet
500 g	Mandeln, gehackt, geröstet
17.700 g	Teiggewicht, ca.

Krustenaufgabe

550 g	Sesam
175 g	Mandeln, gehackt

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 2 Min. langsam, 10 - 12 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 26 °C TR: 35 - 40 Min. TA: 165

Teigeinlage: 575 g

Quellstück, Weizenmehl und Hefe intensiv kneten. Haselnüsse und Mandeln zum Schluss unterkneten. Nach TR Teigstücke auswiegen, rund wirken, befeuchten. In Mischung der Krustenaufgabe wälzen, mit Schluss nach unten in Papierbackformen einlegen, garen. Bei gut 3/4 Gare 3 x einschneiden, kurz entspannen lassen, mit Dampf backen. Zug wie gewohnt ziehen.

Backtemperatur: 250 °C fallend (20 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 50 - 55 Min.



Jung MR.KORN „5er“ Pur

- Mischung vollständig aufgeschlossener ganzer Gerstenkörner, Haferkörner, Mais und Roggenvollkorn-Sauerteig sowie gerösteten Sonnenblumenkernen für extra saftige Fünfkornbrote
- sensationelle Frischhaltung auf natürliche Weise
- schonendes Druck-Kochverfahren sorgt für unverwechselbaren Genuss mit extra saftiger Krume und intakten Körnern mit spürbarem Biss



Adventsbrod mit Jung MR. KORN „5er“ Pur

F 2265₁₂

Fünfkornbrot mit Haselnüssen und Mandeln

Zutaten für 42 Brote à 500 g, Papierbackform Ø 14 cm

Teig

3.350 g	Roggenmehl, Type 1150
6.000 g	Weizenmehl Type 550 oder 1050
5.000 g	Jung MR. KORN „5er“ Pur
650 g	Jung Vollkorn-Sauerteig
100 g	Jung MultiStabil plus
200 g	Salz
250 g	Hefe
6.800 g	Wasser, ca.
700 g	Haselnüsse, ganz, geröstet
700 g	Mandeln, gehackt, geröstet
23.750 g	Teiggewicht, ca.

Krustenaufgabe

600 g	Sesam
200 g	Mandeln, gehackt

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 5 Min. langsam, 2 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 26 °C TR: 30 Min. TA: 168

Teiginlage: 585 g

Zutaten, außer Haselnüsse und Mandeln, zu einem glatten Teig kneten. Haselnüsse und Mandeln zum Schluss unterkneten. Nach TR Teigstücke auswiegen, rund wirken, befeuchten. In Mischung der Krustenaufgabe wälzen, mit Schluss nach unten in Papierbackformen einlegen, garen. Bei 3/4 Gare 3 x einschneiden, kurz entspannen lassen, mit Dampf backen. Zug wie gewohnt ziehen.

Backtemperatur: 250 °C fallend (20 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 50 - 55 Min.