



Hirsebrot

Dieses Rezept hat Weltbäcker und Brotsommelier Axel Schmitt zum 10-Jahres-Jubiläum der Aktion 5000 Brote - Konfis backen Brot für die Welt entwickelt.

50 Brote

1 Brot

Kochstück:

2500 g	Hirse	50 g	Hirse
2600 g	Wasser	55 g	Wasser

Hauptteig:

5000 g	Kochstück (erkaltet)	105 g	Kochstück (kalt)
8500 g	Dinkelmehl 630	170 g	Dinkelmehl 630
2100 g	Roggenmehl 1150	45 g	Roggenmehl 1150
1050 g	Leinsaat	20 g	Leinsaat
2100 g	Roggen-Sauerteig	45 g	Roggen-Sauerteig
420 g	Salz	8 g	Salz
420 g	frische Hefe	8 g	frische Hefe
850 g	Olivenöl	20 g	Olivenöl
8400 g	Wasser	165 g	Wasser
2000 g	Rotkorn-Weizenmehl (Vollkorn)	40 g	Rotkorn-Weizenmehl (Vollkorn)

Kochstück: Hirse 5 Minuten köcheln lassen, 30 Minuten quellen lassen, mit Sieb abgießen

Teig-Laufzeit: 4 Minuten langsam – 4 Minuten schnell

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Aufarbeitung: Ballen à 650 g rund mit Hirse-Topping

Endgare: Blech/Abzieher ca. 60 Minuten – einschneiden bei $\frac{3}{4}$ Gare

Ofen: 10 Minuten mit Dampf bei 250 °C fallend, anschl. 40 Minuten bei 200 °C

Gemeinsam stark für Bildung!

www.5000-brote.de

