

# Bauernbrot aus traditioneller Herstellung (Brot des Jahres 2019)



Bezeichnung	Menge	ME
<b>Aromastück (TA 200) Roggen</b>		
Roggenmehl Type 1150	2,693	KG
Weizenmalzmehl, aktiv	0,013	KG
Wasser (TA 200)	2,693	KG
Kneten	30 Minuten Stufe 1 Teigtemperatur: 60 °C	
<b>Zwischensumme Aromastück (TA 200) Roggen:</b>		<b>5,400 KG</b>
<b>Roggensauerteig (TA180)</b>		
Roggenmehl Type 1150	0,222	KG
Wasser (TA180)	0,178	KG
Anstellgut	2-5% gerechnet auf die GME	
Herstellung	Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: ca. 16 Stunden	
<b>Zwischensumme Roggensauerteig (TA180):</b>		<b>0,400 KG</b>
<b>End-Position Bauernbrot aus traditioneller Herstellung (Brot des Jahres 2019)</b>		
Roggenmehl Type 1150	5,100	KG
Weizenmehl Type 1050	2,000	KG
Salz	0,200	KG
Hefe	0,200	KG
Wasser (TA190)	5,100	KG
Kneten	5 Minuten Stufe 1 1 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 27°C Teigruhe: 10-15 Minuten	
Aufarbeitung	Teigeinlage: 900 g Die Teigstücke rund- (und lang) wirken und in Roggenmehl wälzen und dann mit dem Schluss nach unten in mit Kartoffelmehl ausgestaubte Brotkörbchen legen. Sobald sich die ersten Risse bilden, das Mehl neu verreiben. Endgare: 45 bis 50 min	
Backen	Ofentemperatur: 250°C auf 200°C fallend, Schwabengabe: normal Zug nach 2 min öffnen und nach 2 min wieder schließen. 10 min vor Backzeitende Zug öffnen. Backzeit: 60 Minuten	

Bezeichnung	Menge	ME
Info	<p>Bitte beachten: Wird ein Produkt mit „traditioneller Herstellung“ beworben, dürfen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäcke keine Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetzte Enzyme eingesetzt werden - ausgenommen solche, die üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird (z. B. Rieselhilfsstoff in Speisesalz) oder für den Produktcharakter (z. B. Natronlauge bei Laugengebäck) oder aus technologischen Gründen (z. B. Ascorbinsäure) unabdingbar ist. Das Produkt muss „in einem durchgehenden, nicht durch Tiefkühlung oder andere Verfahren zum Zweck der Haltbarmachung unterbrochenen Prozess im selben Unternehmen“ hergestellt werden. Außerdem gilt: „Die Formgebung erfolgt nicht rein maschinell. Der Backprozess im Ofen wird nicht unterbrochen.“</p>	
<b>Gesamtteiggewicht:</b>		<b>18,400 KG</b>