

Roggenvollkornbrot



Bezeichnung	Menge	ME
Roggenvollkornschrotsauerteig (TA200)		
Roggenvollkornschrot grob	3,000	KG
Anstellgut (10%)	0,000	KG
Wasser TA200	3,000	KG
Sauerteig	Temperatur: 28°C Reifezeit: mindestens 16 Stunden	
Zwischensumme Roggenvollkornschrotsauerteig (TA200):		6,000 KG
Brühstück Roggenvollkornschrot (TA 200)		
Roggenvollkornschrot grob	3,000	KG
Wasser (TA200), kochend	3,000	KG
Quellzeit	Mindestens 3 Stunden	
Zwischensumme Brühstück Roggenvollkornschrot (TA 200):		6,000 KG
End-Position Roggenvollkornbrot		
Roggenvollkornschrot fein	4,000	KG
Zuckerrübensirup	0,200	KG
Hefe	0,250	KG
Salz	0,200	KG
Wasser	2,500	KG
Knetzeit	15 Minuten Stufe 1 20 Minuten Teigruhe 5 Minuten Stufe 2 Konsistenz mit Wasser einstellen. Die Knetzeit variiert abhängig des Mahlgrades des Schrotes. Teigtemperatur: 29°C Teigruhe: keine	
Aufarbeitung	Teigeinlage: 650 g Teige rund- und langwirken und in offene gefettete Backformen geben. Endgare: 60 Minuten bei Raumtemperatur	
Backen	Ofentemperatur: 230°C fallend auf 180°C, Schwaden normal, Zug geschlossen. Backzeit: ca. 90 Minuten	
Gesamtteiggewicht:		19,150 KG