

Roggenmischbrot mit Schrotanteilen

Getreidemischungsverhältnis

40 % Roggenschrot Type 1800
40 % Roggenmehl Type 1150
20 % Weizenmehl Type 1050



Gesamtgetreidemahlerzeugnisse 10.000 g

Sauerteig: Weinheimer- Einstufenführung

	3.000 g	Roggenschrot / fein
	300 g	Anstellgut (10%)
Teigtemp.: 28°C fallend auf 23 °C		
Reifezeit: mind. 16 Std.	3.000 g	Wasser (TA 200)
	<hr/>	
	6.000 g	Schrotsauerteig (ohne Anstellgut)

Brotteig:

	6.000 g	Schrotsauerteig
Teigtemperatur: 28°C	1.000 g	Roggenschrot / fein
ca. 6 Min. langsam kneten	4.000 g	Roggenmehl Type 1150
15 Min. Teigruhe.	2.000 g	Weizenmehl Type 1050
	200 g	Hefe
	200 g	Salz
ca.	4.500 g	Wasser
	<hr/>	
	17.900 g	Brotteig

Teigeinlage: 1.150 g oder nach gewünschtem Brotgewicht

Verarbeitung: Brote rund und lang wirken und in die Backformen einlegen

Endgare: ca. 60 Minuten

Backen: - 240°C → 200°C

- mit Dampf einschießen
- der Zug muss nicht gezogen werden
- Backzeit: 60 - 65 Minuten.