



# > > Gersterbrot 20

## Zutaten

### Teigbereitung:

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
3,200 kg Roggenmehl Type 997 oder 1150	_____ kg	_____ €
0,320 kg Anstellgut	_____ l	_____ €
2,560 l Wasser (TA 180)	_____ l	_____ €

**Reifezeit:** 16 – 20 h  
**Teigtemperatur:** 26 °C

6,080 kg Sauerteig	_____ kg	_____ €
4,800 kg Roggenmehl Type 997 oder 1150	_____ kg	_____ €
2,000 kg Weizenmehl Type 1050	_____ kg	_____ €
0,150 kg Hefe	_____ kg	_____ €
0,200 kg Salz	_____ kg	_____ €
3,800 l Wasser (TA 163)	_____ l	_____ €

**17,030 kg** \_\_\_\_\_ kg \_\_\_\_\_ €

## Zubereitung des Brotteigs

**Knetzeit:** 8 min langsam  
**Teigtemperatur:** 26 – 28 °C  
**Teigruhe:** 20 min  
**Teiginlage:** 1150 g  
**Stückgare:** 30 – 40 min  
**Backtemperatur:** 200 °C  
**Backzeit:** ca. 60 min

## Verarbeitungshinweis

Die Teiglinge rundwirken und langstoßen. Anschließend mit Wasser abstreichen und gerstern (mit Gersterapparat oder mit Lötbrenner). Das Gerstern ist abgeschlossen, wenn sich auf der Teigoberfläche kleine dunkle Sprengel gebildet haben. Die Teigstücke bis zum Schieben zusammensetzen oder in Kästen einlegen. Vor dem Schieben dreimal schräg einschneiden.

Bei 30 – 40 °C über Brötchentemperatur mit Schwaden schieben und auf 200 °C ausbacken. Nach 2 Minuten den Zug ziehen.

**Viel Erfolg!**