



BÄKO Roggen- mischbrot

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



>> Roggenmischbrot

Roggenmischbrot mit Roggenvollkornschrot und Sonnenblumenkernen



Zutaten

Schrotsauerteig		Kundenrezept	Kalkulation
Detmolder Einstufenführung			
3,200 kg	Roggenvollkornschrot	_____kg	_____€
0,320 kg	Anstellgut	_____kg	_____€
3,200 l	Wasser	_____l	_____€
<hr/>			
6,400 kg	Sauerteig (ohne Anstellgut)		

Zubereitung Sauerteig

Sauerteigtemperatur: 26 - 28 °C
Reifezeit: 15 - 24 Std.

Quellstück

1,800 kg	Roggenvollkornschrot	_____kg	_____€
2,000 kg	Sonnenblumenkerne	_____kg	_____€
4,180 l	Wasser	_____l	_____€
<hr/>			
7,980 kg	Quellstück		

Zubereitung Quellstück

Stehzeit: 15 - 24 Std.

Teigbereitung

6,400 kg	Sauerteig (DEF)	_____kg	_____€
7,980 kg	Schrot-Quellstück	_____kg	_____€
3,000 kg	Roggenmehl	_____kg	_____€
2,000 kg	Weizenvollkornmehl	_____kg	_____€
0,250 kg	Malzpulver	_____kg	_____€
0,200 kg	Hefe	_____kg	_____€
0,200 kg	Salz	_____kg	_____€
0,620 l	Wasser	_____l	_____€
<hr/>			
20,650 kg	Gesamtteig		

Zubereitung Teig

Teigeinlage: 1,400 kg
Stückzahl: 14
Teigrest: 1,050 kg

_____ kg _____ kg _____€

Zubereitung

Knetzeit 2 mal: 7 min langsam, 3 min schnell, dazwischen 10 min Reifezeit
Teigtemperatur: 28 - 30 °C
Teigruhe: 20 min
TE: 1,400 kg
Backtemperatur: 20 - 30 °C über Brötchentemperatur anbacken, bei fallender Hitze ausbacken
Backzeit: ca. 90 min bei Kastenbroten

Verarbeitungshinweise

Teigstücke aufarbeiten, abstreichen und in Sonnenblumenkernen wälzen. Als Kastenbrot mit voller Gare und reichlich Schwaden schieben. Zug nicht zu früh ziehen. Als freigeschobenes Brot bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken!

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der
Ersten Deutschen Bäckerfachschule Olpe.



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk