



>> Saftiges Roggenvollkornbrot 8

Zutaten

Teigbereitung:

Quellstück	Kundenrezept	Kalkulation
6,500 l Wasser	_____ l	_____ €
2,500 kg Roggenschrot grob	_____ kg	_____ €
2,500 kg BÄKO Roggenflocken gemälzt	_____ kg	_____ €
1,400 kg Sonnenblumenkerne	_____ kg	_____ €
Roggenvollkornsauerteig		
3,350 kg Roggenvollkornmehl	_____ kg	_____ €
2,650 l Wasser	_____ l	_____ €
0,340 kg Anstellgut vom reifen Vollsauer	_____ kg	_____ €
Teig		
1,100 l Wasser	_____ l	_____ €
1,000 kg Weizenmehl T 550	_____ kg	_____ €
1,000 kg Roggenvollkornmehl	_____ kg	_____ €
0,270 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,200 kg Zuckerrübensirup	_____ kg	_____ €
0,180 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €

_____ kg _____ kg _____ €

Zubereitung des Quellstückes

Knetzeit: 2 min langsam
Quellzeit: Raumtemperatur über Nacht
 (in Sommermonaten im Kühlschrank aufbewahren)

Zubereitung des Roggenvollkornsauerteiges

Knetzeit: 4 min langsam
Führungsart: Einstufenvollsauer TA 180
Zugustemperatur des Wassers: ca. 40 °C
Teigtemperatur: 30 °C Anfangstemperatur
Reifezeit: 14 – 20 h

Zubereitung des Brotteiges

1. Knetzeit: mit Spiralkneter 20 min langsam
Teigtemperatur: 25 °C
Teigruhe: 45 min
2. Knetzeit: 5 min langsam
Backtemperatur: 270 °C, 5 min anbacken
 200 °C ausbacken
Backzeit: ca. 70 min
 (Kerntemperatur 98 °C)

Verarbeitungshinweis

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach der 2. Knetzeit den Teig mit Wasser ausheben. Teigstücke von 600 g in der Hand mit Wasser rund formen und in geeignete Kastenformen legen. Die Kastenformen auf Gare stellen (30 °C, rel. Luftfeuchte 70 %). Die fertig gegarten Brote mit reichlich Dampf einschließen und mit fallender Temperatur ausbacken.

Viel Erfolg!