



	Grundrezeptur	Kundenrezeptur
Lichtroggenvorteig - Stehzeit bei 6°C über Nacht:		
HL-Lichtroggenvollkornmehl	2,250 kg	
HL-Starter Roggen	0,750 kg	
Wasser (40 °C)	3,600 kg	
Vorteig	6,600 kg	
Teigbereitung mit Vorteig:		
HL-Lichtroggenvollkornmehl	6,000 kg	
HL-Lichtroggenvollkorngranulat	1,000 kg	
Speisesalz	0,240 kg	
Wasser	5,400 kg	
Gesamt:	19,240 kg	

St. 1,250 kg | TA: 190 | BV: 12%

Ergibt 15 Stück

Verarbeitung:

Knetzeit 1 in min	8
Teigtemperatur in °C	30-32
Teigreife in min	60
Teiginwaage in kg	1,250
Backzeit in min	70
Backtemperatur in °C	250
Backtemperatur fallend auf in °C	200

Aufarbeitungshinweis:

Nach der Teigruhe von 60 Min auswiegen und länglich aufarbeiten.
In das gewünschte Topping einrollen und in die Kastenform einbringen.
Im Gärraum 90 Minuten anspringen lassen.
Dann bei 6°C in der Kühlung lagern.
Am nächsten Tag akklimatisieren lassen und mit reichlich Schwaden einschieben.

Dekor/Topping Empfehlung:

HL-Lichtroggenvollkorngranulat /HL-Lichtroggenvollkornmehl
(1:1)



Verkaufsinfo

Roggenbrot aus 100% Lichtroggenvollkorn mit HL-Starter Roggen

Nährwertangaben (ohne Dekor)

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	799 kJ / 191 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	35,1 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	8,5 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	1,5 g

Inhaltsstoffe

LICHTROGGENVOLLKORN
Wasser
ROGGENVORTEIG GETROCKNET
Speisesalz
Mikroorganismen

Allergene

GLUTEN ROGGEN