

	Grundrezeptur	Kundenrezeptur
Roggenvorteig - Stehzeit bei 6°C 18 Std.:		
Roggenmehl Type 1150	2,250 kg	
HL-Starter Roggen	0,750 kg	
Wasser (35 °C)	3,600 kg	
<i>Vorteig</i>	<i>6,600 kg</i>	
Teigbereitung mit Roggenvorteig:		
Dinkel Vollkornmehl	5,000 kg	
HL-Buchweizenvollkorngranulat	2,000 kg	
HL-Roggenmalzpulver dunkel	0,100 kg	
Hefe	0,050 kg	
Speisesalz	0,220 kg	
Wasser, ca.	4,600 kg	
Gesamt:	18,570 kg	0,000 kg
St. 0,600 kg TA: 182 BV: 12%		
Ergibt 31 Stück		Ergibt 0 Stück

Verarbeitung:

Knetzeit 1 in min	10
Knetzeit 2 in min	1
Teigtemperatur in °C	ca. 28 °C
Teigreife in min	60
Teigeinwaage in kg	2 x 0,600
Backzeit in min	ca. 60
Backtemperatur in °C	230
Backtemperatur fallend auf in °C	200

Dekor/Topping Empfehlung:

HL-Buchweizenvollkorngranulat / Weizenmehl (1:1)

Aufarbeitungshinweis:

Nach der Teigreife auswiegen, rund aufarbeiten, ins Topping wälzen und 2 Brote mit dem Schluss nach unten in gefettete Kästen (11 x 25 cm) legen. Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Alternativ die Brote gut angehen lassen und dann über die Kühlung bei 6°C lagern. Am nächsten Tag akklimatisieren lassen und mit Schwaden abbacken.



Nährwertangaben (ohne Dekor)

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	879 kJ / 210 kcal
Fett	 1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	 0,2 g
Kohlenhydrate	39,2 g
davon Zucker	 1,6 g
Ballaststoffe	 5,6 g
Eiweiß	 6,9 g
Salz	 1,4 g

Inhaltsstoffe

Wasser
DINKELVOLLKORNMEHL
ROGGENMEHL
Buchweizen
ROGGENVORTEIG GETROCKNET
Speisesalz
ROGGENMALZPULVER
Hefe
Mikroorganismen

Allergene

ROGGEN
GLUTEN