



Roggenvollkornbrot

Grundrezeptur von 10kg Gesamtschrotmenge

Schrotsauerteig (Weinheimer-Qualitäts-Sauerteigführung)

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Sauerteig: | 3.000 g Roggenvollkornschrot /grob |
| Temp. 28°C fallen auf 23 °C | 3.000 g Wasser (TA 200) |
| Reifezeit: mindest. 16 Std. | 300 g Anstellgut |
| | <hr/> |
| | 6.000 g Sauerteig (ohne Anstellgut) |

Brühstück

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| Brühstück: | 3.000 g Roggenvollkornschrot /grob |
| mind. 3 Std. | 3.000 g Wasser 70°C - 100°C, (TA 200) |
| | <hr/> |
| | 6.000 g Brühstück |

Teigherstellung

| | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| <i>Knetzeit :</i> | 6.000 g Schrotsauerteig |
| <i>15-20 Minuten Stufe I</i> | 6.000 g Brühstück |
| <i>20 Min. Teigruhe</i> | 4.000 g Roggenvollkornschrot / fein |
| <i>5-10 Minuten Stufe I</i> | 200 g Zuckerrübensirup |
| <i>Danach Konsistenz</i> | 250 g Hefe |
| <i>mit Wasser einstellen</i> | 200 g Salz |
| <i>Teigtemperatur: 29-32 °C</i> | 2.500 g Wasser (TA ca. 185) |
| <i>Teigruhe: k keine</i> | <hr/> |
| | 19.150 g Roggenvollkornschrotbrotteig |

Aufarbeitung

Teigeinlage: 1.100 g oder je nach gewünschtem Brotgewicht

Brote rund und langwirken und in offene Backformen geben.

Bei feinen Schroten kann die Knetzeit verringert werden, bei der Verwendung vorwiegend grober Schrote muss die Knetzeit verlängert werden.

Endgare: 60 Min.

Backen

Ofentemperatur: 250 fallend auf 200 °C , Schwaden normal

Backzeit: c 60 bis 75 Minuten