

Roggenmischbrot 60/40 mit Malzsauer mit IREKS-ROGGEN-AROMAMALZ und STABILASE



Malz-Grundsauer:

Anstellgut	0,200 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
IREKS-ROGGEN-AROMAMALZ	0,300 kg
Wasser	1,500 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 4,000 kg

Knetzeit: 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stehzeit: 16 – 18 Stunden

Teig:

Malz-Grundsauer, TA 170 (18 Sr°)	4,000 kg
Weizenmehl Type 812	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	3,500 kg
STABILASE	0,150 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,000 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 18,000 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,650 kg

Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund wirken und den Schluss in Topping drücken. Anschließend zwei Teiglinge aneinander, mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.
Topping:	Mischung aus Roggenmehl, Weizenmehl und Hartweizengrieß (2:1:1)
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 55 Minuten
Deklarationshinweis:	Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von IREKS-ROGGEN-AROMAMALZ zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen: „ Krume mit Malzextrakt gebräunt “