

Roggenmischbrot 70/30 mit FERTIGSAUER und STABILASE



Roggenmehl Type 1150	7,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
FERTIGSAUER	0,500 kg
STABILASE	0,150 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 19,070 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 1,150 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rund oder länglich aufarbeiten und in Brotkörbe zur Gare stellen. Nach der Stückgare auf Abziehapparate setzen, mit Wasser abstreichen, stippen und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 260 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 60 Minuten