Roggenmischbrot 70/30
ohne Hefezusatz mit Vollsauer mit STABILASE

Roggenmehl Type 1150	3,400 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Vollsauer, TA 180	6,480 kg
STABILASE	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	18,180 kg

Knetzeit:	6 + 2 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 – 28 °C
Teigruhe:	30 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. 70 Minuten
Backtemperatur:	260 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 60 Minuten