



ROLAND MEHL®

RUCHGOLD BROT & BRÖTCHEN

ZUTATEN

1,000 kg	ROLAND Dinkel Ruchmehl
0,003 kg	Hefe
1,000 l	Wasser
2,003 kg	Poolish
0,750 kg	ROLAND Dinkel Ruchmehl
0,150 kg	Sauerteigstarter
0,750 l	Wasser
1,650 kg	Sauerteig
8,250 kg	ROLAND Dinkel Ruchmehl
2,003 kg	Poolish
1,650 kg	Sauerteig
0,250 kg	Honig
0,100 kg	Hefe
0,250 kg	Salz (<i>verzögerte Zugabe</i>)
5,800 l	Wasser
18,303 kg	TA 176 %

VERARBEITUNG

Knetter: Spiralknetter

Knetzeit: Langsam 8 min

Knetzeit: Schnell 3 min

Teigtemperatur: 23 °C

Teigruhezeit: 60 min

Aufarbeitung: Alle Zutaten außer Salz in den Knetter geben und 8 Minuten mischen lassen. Zu Beginn der Knetphase das Salz hinzugeben. Nach der Knetphase den Teig prüfen. Anschließend insgesamt 60 Minuten Teigruhe in Wannen geben. Nach 20 und nach 40 Minuten aufziehen.

Teigeinlage: 600g

Die Brote nach Belieben aufarbeiten (Gärkörbe mit Tüchern oder in Tücher einschlagen). Bei Brötchen, die Teiglinge 90g nach der Teigruhe quadratisch ausstechen, die Ecken einschlagen und mit Schluss auf Dielen in Mehl legen. Über Nacht bei 5°C lagern.

Backen: Bei 260°C mit viel Dampf anbacken. Nach 5 Minuten die Temperatur um 30°C reduzieren und die letzten 5 Minuten mit offenem Zug ausbacken.

Backzeit: Gesamtbackzeit 40 Minuten, Brötchen 20 Minuten Backzeit.

