



ROLAND MEHL®

KERNIGER ROLAND



ZUTATEN

1,650 kg Weizensauerteig bestehend aus:

0,750 kg ROLAND 1050 classic Weizenmehl

0,150 kg Sauerteigstarter

0,750 l Wasser

3,400 kg Brühstück Kerniger Roland bestehend aus:

0,600 kg Leinsaat

0,300 kg Sesam (geröstet)

0,500 kg Haferflocken (geröstet)

2,000 l Wasser (kochend)

3,250 kg ROLAND 1050 classic Weizenmehl

5,500 kg ROLAND Weizenmehl 550

0,060 kg Hefe

0,260 kg Salz (verzögerte Zugabe)

0,100 kg Rübenkrautsirup, dunkel

6,750 l Wasser

20,970 kg TA 195 %

VERARBEITUNG

Kneter: Spiralkneter

Knetzeit Langsam: 6 min.

Knetzeit Schnell: 9 min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhezeit: 60 min.

Teigreife 1 Stunde, zu Beginn und zum Ende je einmal aufziehen.

Danach bei ca. 5 °C über Nacht kühlen, wahlweise in geölten Wannen oder in Gärkörbchen (vornehmlich Holzschliff)

Variante 1: Nach der Teigruhe aufarbeiten, in einer Mischung aus Weizenmehl/Hartweizengrieß/Leinsaat wälzen und in Gärgutträgern (möglichst Holzschliff) bei 5 °C über Nacht lagern, direkt aus der Kühlung schneiden und backen.

Variante 2: In Wannen portionieren und über Nacht bei 5 °C lagern, stürzen und aklimatisieren lassen. Nach Wunsch teilen, zusammenfassen, schneiden und Deko s. o.

Backen: 20 °C über Brötchentemperatur, mit reichlich Schwaden einschieben, Temperatur nach 8 min. um 30 °C fallen lassen und kräftig ausbacken. In den letzten 5 min. Zug öffnen.

Backzeit je nach Größe, 40 - 50 min.



Mehr entdecken!