

RHEINISCHES VOLLKORNBROT



ROLAND MEHL



Gesamtschrot:	6,000 kg	ROLAND Roggenvollkornschrot Grob
	4,000 kg	ROLAND Roggenvollkornschrot Mittel
	10,000 kg	gesamt

Sauerteig:	0,300 kg	Anstellgut
	3,000 kg	ROLAND Roggenvollkornschrot Grob
	3,000 l	Wasser
	6,300 kg	Sauerteig

Reifezeit: bei 28 – 30 °C, abfallend auf Raumtemperatur für 16 – 20 Stunden

Brüh- oder Quellstück:	3,000 kg	ROLAND Roggenvollkornschrot Grob
	0,220 kg	Salz
	2,400 l	Wasser [TA 180]
	5,620 kg	Brüh- oder Quellstück

Restbrot:	1,000 kg	Restbrot, gemahlen
	1,000 l	Wasser
	2,000 kg	Restbrot, eingeweicht

Teig:	6,300 kg	Sauerteig
	5,620 kg	Brüh- oder Quellstück
	4,000 kg	ROLAND Roggenvollkornschrot Mittel
	0,050 kg	Hefe
	2,000 kg	Restbrot, eingeweicht
	1,400 l	Wasser [TA 178]
	19,370 kg	Teig

Knetzeit: Im langsam laufenden Spiralkneter 40 min, anschließend 45 min Teigruhe, danach nochmals 10 min kneten.

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Freigeschoben Backen Bei 270 °C mit Dampf schieben, Zug ziehen, Temperatur nach 30 min um 50 °C zurücknehmen und Zug schließen

Backzeit: bei einer Teigeinlage von: 2,500 – 3,000 kg, ca. 1,5 Stunden

