

# Roggenmischbrot 70 / 30



## Rezepturhinweis

Bereich	Bäckerei
Gruppe	Spezialbrot
Ausbeute	30 Stück
Einlage	595 g

## Vorteig

2700 g Roggenmehl 1100  
2170 g Wasser  
200 g Grundsauer  
im Wasser aufschlämmen

**5070 g Total Rohmaterial**

## Herstellung

Kneten	Spiralknetter
Mischzeit	8 - 10 Minuten
Knetzeit	1 Minute
Teigtemperatur	26 – 28 °C
Stockgare / Teigruhe	Vorteig während 12 - 16 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen.

## Rezept

4300 g Roggenmehl 1100  
3000 g Weizenmehl 1100  
5030 g Wasser  
220 g Backhefe  
5070 g Roggenmisch-Vorteig  
220 g Speisesalz  
alle Zutaten miteinander schonend auskneten

**17840 g Total Rohmaterial**

## Herstellung

---

Kneten	Spiralkneter
Mischzeit	10 - 12 Minuten
Knetzeit	1 - 2 Minuten
Teigtemperatur	26 – 28 °C
Stockgare / Teigruhe	45 - 60 Minuten

### **Aufarbeiten**

Teiglinge von 590 g schonend rund vorwirken und nach kurzer Zeit rund wirken. Die Oberfläche mit dem Verschluss nach unten in mit Roggenmehl 720 gestaubte Teigkörbchen legen und gut gären lassen.

### **Backvorbereitung**

Die Teiglinge auf Einschliessapparate wenden und die Teigkörbchen entfernen.

### **Backen - 1. Backphase**

In warmen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach 5 Minuten Zug öffnen. Nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schliessen.

Backtemperatur	230 °C
Backzeit	30 Minuten

### **Verpackung, Lagerung und Haltbarkeit**

Nach dem Backen Frischback Roggenmischbrote in Plastikbeutel einpacken und gut verschliessen. 2-3 Tage im Kühlraum bei 5 °C oder 3-4 Wochen im Tiefkühler bei -18 °C haltbar.

### **Backen - 2. Backphase**

Roggenmischbrote aus dem Kühlschrank direkt im mittelwarmen Ofen fertig backen. Der Zug ist während der ganzen 2. Backzeit offen.

Backtemperatur	240 °C
Backzeit	16 – 20 Minuten