

Roggenmischbrot 70 / 30



Rezepturhinweis

Bereich	Bäckerei
Gruppe	Spezialbrot
Ausbeute	30 Stück
Einlage	595 g

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

17840g 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 Einschiessapparate wenden und die Teigkörbchen entfernen.

Backen

In warmen Ofen mit Dampf einschiessen. Nach 5 Minuten Zug öffnen. Nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schliessen. Während den letzten 15 Minuten Brote bei offenem Zug knusprig ausbacken.

Backtemperatur	240 °C
Backzeit	50 Minuten

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