



Schapfen RoggenKorn / Roggenkorn-Brot

Rezept Nr.132111.6001

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung : Roggenmischbrot mit ganzen Roggenkernen

Grundrezept: 13 kg Gesamtmehl
77 % Schapfen RoggenKorn
23 % Schapfen Roggenvollkornmehl

Quellstück

10,000 kg Schapfen RoggenKorn
5,400 kg Roggenvollkorngundsauer TA 180 / 20 SG
6,000 kg Wasser
21,400 kg Quellstück
Kneten: Spiralkneter: 2 - 3 Minuten langsam
Teigtemperatur: 30 °C
Stehzeit: 10 - 20 Stunden

Hauptteig

21,400 kg Quellstück
0,200 kg Hefe, bitte auflösen
0,600 kg Wasser (ca.)
22,200 kg Gesamtteig (ca.)

Kneten: 3 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 28 - 30 °C

Teigruhe: keine Teigruhe

Teigeinlage: 580 g für 500 g Brote, Kastenform L 12 cm x B 9 cm x H 9 cm

Aufarbeiten: Den Teig mit nassen Händen formen, in Schapfen Dekorroggenflocken wälzen und in die Form einlegen.

Stückgare: 60 - 75 Minuten, im nicht zu feuchten, warmen Gärraum;
Hefemenge nicht erhöhen!

Backen: Formenverband mit Papier und Backblech abdecken. Mit guter Gare und Schwaden schieben.

Backtemperatur: 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 5 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.





Backzeit: 70 - 75 Minuten
Kerntemperatur 97 °C

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

