



Roggenvollkornbrot

ein Produkt aus dem Hause **backaldrin**, Asten/Wien

Teig	2,500 kg	Roggenvollkorn Mischung
ca.	2,050 kg	Wasser
	<u>0,050 kg</u>	Hefe
	4,600 kg	Teig

Tipp: Brot ohne Formen; Teig etwas fester halten! (50 gr. weniger Wasser)

Knetzeit 7 - 10 Minuten langsam Spiralkneter

Teigtemperatur 26 - 28° C

Teigruhe 30 - 40 Minuten

Teigeinlage 1,400 kg (Mein Kornbrot Formen)

Backtemperatur 240° - 260 ° C fallend auf 180° C

Backzeit 60 - 70 Minuten

Teigherstellung Aus obigen Zutaten mittelfesten Teig kneten. Teigstücke abwiegen, in die Formen geben oder als Alternative rund formen - in Roggenmehl wälzen und in Gärkörbe setzen. Bei knapper Gare (ca. 30 Minuten) mit Dampf einschiessen und gut ausbacken.

Nach 1 - 2 Minuten Zug öffnen. Für rustikalere Brote erst nach 5 Minuten.

Deklaration Roggenvollkornmehl (97%), Roggenvollkornsauerteig getrocknet, Salz, Zucker

Allergene Stoffe Glutenhaltiges Getreide

