

Roggenbrötchen

(50% RM versäuert)



3-Stufen-Sauerteig

2,500 kg	Roggenmehl 997	0,275 kg	
2,250 kg	Wasser	0,247 kg	
4,750 kg	Sauerteig (TA 190)	0,522 kg	

Teigbereitung

4,750 kg	3-Stufen-Sauerteig	0,522 kg	- Teigtemperatur 26 °C
2,500 kg	Roggenmehl 997	0,275 kg	
5,000 kg	Weizenmehl 550	0,550 kg	
5,200 kg	Wasser	0,572 kg	
0,250 kg	Salz	0,027 kg	
0,250 kg	Hefe	0,027 kg	
0,300 kg	Butter	0,033 kg	
0,200 kg	Backmalz	0,022 kg	
0,200 kg	Weizenkleber	0,022 kg	
18,650 kg	Roggenbrötchenteig	2,050 kg	- Teigruhe 45 min

Verarbeitung

- das Pressengewicht beträgt 2,000 kg
- 15 Minuten Ballengare
- rund, lang oder eckig aufarbeiten, Saaten und auf Kipptrögelapparate garen (ca. 35 Minuten)
- bei Brotbacktemperaturen mit reichlich Dampf schieben
- nach 1,5 Minuten den Zug ziehen und nach kurzer Zeit wieder schließen
- Je nach Ofentyp zur gegebenen Zeit die Temperatur herunter stellen
- mindestens 20 Minuten Backen