

Roggenbrot mit IREKS-VOLLSAUER



Roggenmehl Type 997	6,500 kg
Weizenmehl Type 550	1,000 kg
Grundsauer, TA 160, 18 Sr°	3,200 kg
Eingeweichtes Brot (1:2)	1,800 kg
IREKS-VOLLSAUER	0,500 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,300 l
Gesamtgewicht	19,620 kg

Knetzeit: 8 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: 2 Stunden im Knetkessel

Teigeinlage: 1,400 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und leicht rund wirken. Mit dem Schluss nach unten in gut bemehlte, runde Gärkörbe geben. Die Oberfläche des Teiglings mit Roggenmehl gleichmäßig absieben. Nach der Stückgare die Teigstücke vorsichtig mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Kurz liegen lassen bis die Oberfläche zu reißen beginnt. Zum Schluss mit viel Dampf backen.

Stückgare: 30 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 230 °C, mit viel Dampf

Backzeit: 60 – 70 Minuten