



ROLAND MEHL



- Gesamtschrot:** 6,000 kg ROLAND Roggenvollkornschrot Grob
4,000 kg ROLAND Roggenvollkornschrot Mittel
10,000 kg gesamt
- Sauerteig:** 0,300 kg Anstellgut
3,000 kg ROLAND Roggenvollkornschrot Grob
3,000 l Wasser
6,300 kg Sauerteig
- Reifezeit:** bei 28 – 30 °C, abfallend auf Raumtemperatur für 16 – 20 Stunden
- Brüh- oder Quellstück:** 3,000 kg ROLAND Roggenvollkornschrot Grob
0,220 kg Salz
2,400 l Wasser [TA 180]
5,620 kg Brüh- oder Quellstück
- Restbrot:** 1,000 kg Restbrot, gemahlen
1,000 l Wasser
2,000 kg Restbrot, eingeweicht
- Teig:** 6,300 kg Sauerteig
5,620 kg Brüh- oder Quellstück
4,000 kg ROLAND Roggenvollkornschrot Mittel
0,050 kg Hefe
2,000 kg Restbrot, eingeweicht
1,400 l Wasser [TA 178]
19,370 kg Teig
- Knetzeit:** Im langsam laufenden Spiralknetter 40 min,
anschließend 45 min Teigruhe, danach nochmals 10 min kneten.
- Teigtemperatur:** 27 – 28 °C
- Freigeschoben Backen** Bei 270 °C mit Dampf schieben, Zug ziehen, Temperatur nach 30 min
um 50 °C zurücknehmen und Zug schließen
- Backzeit:** bei einer Teigeinlage von: 2,500 – 3,000 kg, ca. 1,5 Stunden