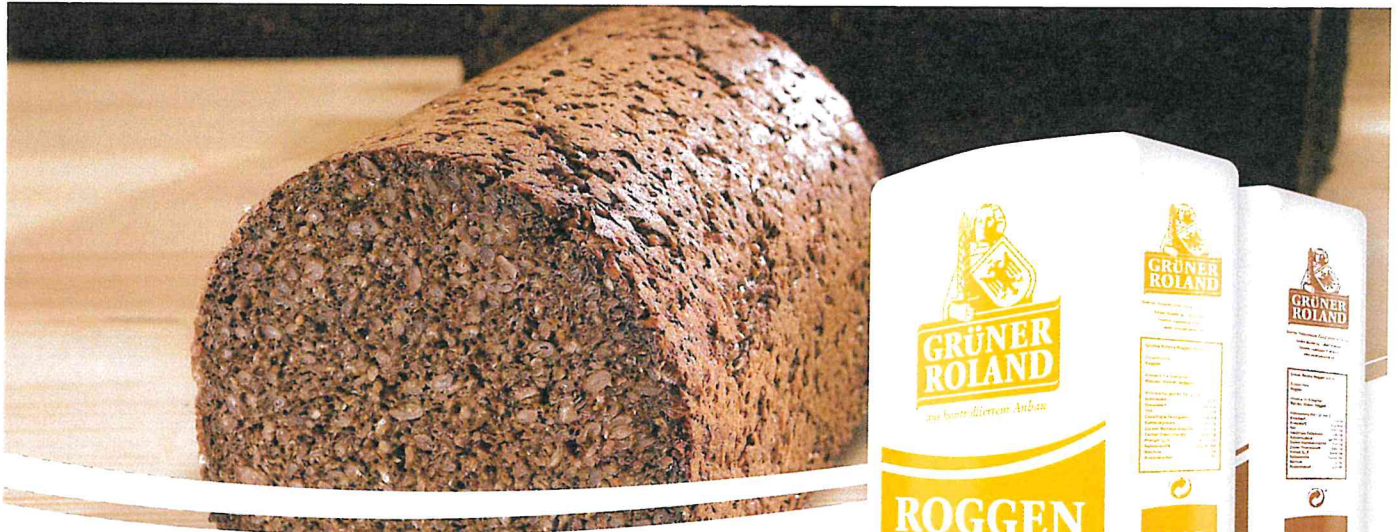




ROGGENVOLLKORN- SCHROTBROT SUPER GROB **ROLAND MEHL**



Roggenvollkorn- schrotmenge	8,000 kg 2,000 kg	ROLAND Roggenvollkornschat Super Grob ROLAND Roggenvollkornschat Fein
Sauerteig:	0,400 kg 4,000 kg 3,200 l 7,600 kg	Anstellgut ROLAND Roggenvollkornschat Super Grob Wasser (TA 180) Sauerteig

Herstellung: Den Sauerteig im Spiralknetter 30 Min. im Schnellgang schaumig rühren.
Teigtemperatur: Anfangstemperatur: 30-32 °C, abfallend auf Raumtemperatur
Reifezeit: 16 - 20 Stunden

Brühstück:	4,000 kg 0,220 kg 4,000 l 8,220 kg	ROLAND Roggenvollkornschat Super Grob Salz Wasser, kochend! (TA 200) Brühstück
-------------------	--	---

Restbrot:	1,000 kg 1,000 kg 2,000 kg	Restbrot getrocknet Wasser Restbrot eingeweicht
------------------	---	--

Teig:	7,600 kg 8,220 kg 2,000 kg 2,000 kg 0,080 kg 0,250 kg 0,800 l 20,950 kg	Sauerteig Brühstück Restbrot eingeweicht ROLAND Roggenvollkornschat Fein Hefe Backsirup dunkel Wasser (ca. TA 190) Teig
--------------	---	--

Knetzeit: Im langsam laufenden Spiralknetter 30 Min., anschließend 30 Min. Teigruhe, danach nochmals 10 Min. kneten.
Teigtemperatur: 27 - 28 °C
Backen: Anbacken bei 10 °C unterhalb der Brötchentemperatur mit Dampf.
 Nach 20 Min. die Temperatur um 30 - 40 °C zurücknehmen.
Backzeit: Teigeinlage 0,750 - 1,000 kg: 1,5 Stunden
 Teigeinlage 3,000 - 4,000 kg: 3 - 4 Stunden