

NOTBURGA

ROLAND MEHL



Gesamtmehl:	9,000 kg	ROLAND Dinkelmehl 630			
	1,000 kg	ROLAND Beans Ackerbohnenmehl			
	10,000 kg				
Kochstück:	1,000 kg	ROLAND Beans Ackerbohnenmehl			
	4,000 l	Wasser			
Quellstück:	1,000 kg	Sonnenblumenkerne, (geröstet)			
	0,500 kg	Leinsaat, braun, (geröstet)	DINKEL 630	ROLAND MEHL	
	0,500 kg	Chiasamen	3	Sales	8
	0,050 kg	Salz		BAN DROMON FOLKS MORE ST. MORE ST.	ROLAND
	2,000 l	Wasser	- 	MINITERACTION DIST. MINITERAC	Julianian again tiggs Julianian Signorianianiani Uliani Su Alequa Signorianianiani Signorianianiani Signorianianianianianianianianianianianianiani
				Uniform to the second s	Beyonder Beyonder Sell
Hauptteig:	9,000 kg	ROLAND Dinkelmehl 630	<u> </u>	©.	Editoriole Seniore parties de la constante Seniore parties de la constante de
	5,000 kg	Kochstück	Z	DINKEL630	
	4,050 kg	Quellstück		930	
	0,200 kg	Salz		DINKELMEHL 630	
	0,150 kg	Hefe	100% DINKEL	AND KELM	
	0,200 kg	Pflanzenöl *	DINKELMEHL 630		
	3,500 l	Wasser [TA 195]		25	25kg
	22,100 kg	Gesamtteig	ROLAND MEHL	DEC DONE)	25119

Knetzeit: 8 + 1 Min. Pflanzenöl und Quellstück nach 7 Minuten zugeben

24 - 25 °C Teigtemperatur: Teigreifezeit: 2 mal 45 Min. Teigeinlage: 0,600 kg

Aufarbeitung: Den Teig abwiegen, leicht rundwirken, kurz entspannen lassen und nochmals rundwirken, anfeuchten im Dekor wälzen

und mit einem Torteneinteiler stempeln. Auf Abzieher reifen lassen.

Backen: Bei ¾ Gare in den Ofen mit Schwaden bei 250°C schieben. Den Zug nach ca. 5 Minuten ziehen und die Temperatur auf

220 °C fallen lassen. In den letzten 10 Minuten Zug öffnen und bei steigender Temperatur kräftig ausbacken.

Dekor: Haferflocken

Backtemperatur: 250°C Anfangstemperatur

Backzeit: ca. 45 Min.