

## Roggenvollkornbrot

*ohne Hefezugabe*



### Roggenvollkornsauer

<b>3,500 kg</b>	<b>Roggenvollkornmehl, fein</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ca. 30°C Teigtemp.</li> <li>- Reifezeit 15 Stunden</li> <li>- TA: 200</li> </ul>
<b>0,400 kg</b>	<b>Anstellgut</b>		
<b>3,500 kg</b>	<b>Wasser</b>		
7,000 kg	Roggenvollkornsauer		

<b>7,000 kg</b>	<b>Roggenvollkornsauer</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ca. 30°C Teigtemp.</li> <li>- Intensiv kneten</li> <li>- Reifezeit 2 Stunden</li> <li>- TA: 243</li> </ul>
<b>1,500 kg</b>	<b>Wasser</b>		
8,500 kg	Roggenvollkornsauer		

### Teigbereitung

<b>8,500 kg</b>	<b>Roggenvollkornsauer</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ca. 30°C Teigtemp.</li> <li>- Intensiv kneten</li> <li>- TA: 190</li> </ul>
<b>6,500 kg</b>	<b>Roggenvollkornmehl, fein</b>		
<b>0,220 kg</b>	<b>Salz</b>		
<b>4,000 kg</b>	<b>Wasser</b>		
19,220 kg	Gesamt		- keine Teigruhe

### Verarbeitung

- den Tein direkt in Kastenformen (9x9x25) wiegen, Einwaage 1170 g
- das Brot ca. 1cm unter den Rand garen ca. 45 Minuten
- mit einem nassen Schaber einen Entspannungsschnitt setzen und backen
- Backzeit: 70 Minuten im Kasten
- Backen.: Oberhitze 260°C → 200°C  
Unterhitze 240°C → 230°C