

/// FINESSE ROGGEN - MISCHBROT

/// ZUTATENLISTE

Sauerteig

630 g	Ulmer Anfrischsauer (#689)
2520 g	Roggenmehl T960 (606962)
3780 g	Wasser, 40 °C
6930 g	Gesamtgewicht

Mischbrotteig

6930 g	Sauerteig
3850 g	Roggenmehl T960 (606962)
3000 g	Weizenmehl T700 (606961)
220 g	Salz jodiert (3020)
200 g	Hefe (61204)
3100 g	ca. Wasser
17300 g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig herstellen.

UrGetreide Finesse

17300 g	Mischbrotteig
4300 g	UrGetreide Finesse (607818)
21600 g	Gesamtgewicht

UrGetreide Finesse 2-3 Minuten langsam unter den fertigen Teig kneten.



/// HERSTELLUNG

Knetung:	6 + 1 + 3 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	600 Gramm
Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Flüssigsauer-Tagesführung: Nur so lange kneten, bis eine gute Bindung erzielt ist.

Anfangstemperatur:	ca. 36 °C
Endtemperatur:	ca. 30 °C
Reifezeit:	ca. 18 Stunden

Nach der Teigruhe Teiglinge mit je 600 Gramm auswiegen, in Mehl wirken und betriebsüblich zu rustikalen Laiben aufarbeiten. Die Teiglinge bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen. Zug erst nach 10 Minuten ziehen und mit geöffnetem Zug fertig backen.

TIPP:

Auch mit betriebseigenen Vollsauer unter Berücksichtigung der TA möglich.