



TRADITIONSBACKWAREN

BÄKO

BÄKO-BackKultur

ROGGEN- VOLLKORNBROT

DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.
**BROT
DES JAHRES
2020**



Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesfachschule) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!

Roggenvollkornbrot (Brot des Jahres 2020) kann auf viele verschiedene Arten gebacken werden: mit Vollkornmehl oder -schrot, im Kasten gebacken oder freigeschoben, mit weiteren Zutaten wie z.B. Sonnenblumenkernen oder ohne. Unsere Rezeptur bedient durch die Verwendung einer alten Roggensorte den Trend nach Urgetreiden. Sie kann vielfältig variiert werden.



Roggenvollkornbrot

	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmehlmenge: 100 % Roggenvollkorn	10.000 g	----- g	
Roggensauerteig: Waldstaudenroggen-Vollkornmehl Anstellgut Wasser	3.000 g 300 g 3.000 g	----- g ----- g ----- g	Knetzeit: 4 Min. Stufe 1 Sauerteigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: 16 – 24 Std.
Summe: (ohne Anstellgut)	6.000 g	----- g	
Quellstück: Aromabrot / Restbrot Wasser	1.000 g 1.500 g	----- g ----- g	Miteinander verrühren und für ca. 3 Std. quellen lassen.
Summe:	2.500 g	----- g	
Brotteig: Waldstaudenroggen-Vollkornmehl Salz Hefe Roggensauerteig Quellstück Wasser	7.000 g 200 g 150 g 6.000 g 2.500 g 5.140 g	----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g	Knetzeit: 5 Min. Stufe 1 , 1 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 27 °C
Summe:	20.990 g	----- g	

Teigruhe: 15 Min.
Teigeinlage: 850 g
Aufarbeitung: Teigstücke rundwirken, langstoßen und mit dem Teigschluss nach oben in Backkorb mit Backpapiereinleger (26 x 11 x 7 cm) legen.
Gare: Ca. 50 Min.
Backen: 260 °C fallend auf 210 °C, Schwadengabe mittel, Zug geschlossen halten.
Backzeit: 60 Min.

Tipp: Diese Rezeptur profitiert vom Einsatz von max. 20 % Restbrot.



Erhalten Sie bei Ihrer BÄKO!

Weitere Infos:
 Sprechen Sie mit dem
 Fachberater Ihrer
 BÄKO-Genossenschaft.

