



## Roggenvollkornbrot

Grundrezeptur von 10kg Gesamtschrotmenge

### Schrotsauerteig (Weinheimer-Qualitäts-Sauerteigführung)

Sauerteig:	3.000 g Roggenvollkornschrot /grob
Temp. 28°C fallen auf 23 °C	3.000 g Wasser (TA 200)
Reifezeit: mindest. 16 Std.	300 g Anstellgut
	<hr/>
	6.000 g Sauerteig (ohne Anstellgut)

### Brühstück

Brühstück:	3.000 g Roggenvollkornschrot /grob
mind. 3 Std.	3.000 g Wasser 70°C - 100°C, (TA 200)
	<hr/>
	6.000 g Brühstück

### Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	6.000 g Schrotsauerteig
<i>15-20 Minuten Stufe I</i>	6.000 g Brühstück
<i>20 Min. Teigruhe</i>	4.000 g Roggenvollkornschrot / fein
<i>5-10 Minuten Stufe I</i>	200 g Zuckerrübensirup
<i>Danach Konsistenz</i>	250 g Hefe
<i>mit Wasser einstellen</i>	200 g Salz
<i>Teigtemperatur: 29-32 °C</i>	2.500 g Wasser (TA ca. 185)
<i>Teigruhe: k keine</i>	<hr/>
	19.150 g Roggenvollkornschrotbrotteig

### Aufarbeitung

**Teigeinlage:** 1.100 g oder je nach gewünschtem Brotgewicht

Brote rund und langwirken und in offene Backformen geben.

Bei feinen Schroten kann die Knetzeit verringert werden, bei der Verwendung vorwiegend grober Schrote muss die Knetzeit verlängert werden.

**Endgare:** 60 Min.

### Backen

**Ofentemperatur:** 250 fallend auf 200 °C , Schwaden normal

**Backzeit:** c 60 bis 75 Minuten