



Roggenbrot hell.

Produkteigenschaften

- › Schmackhaftes Roggenbrot.
- › Mit einer knusprigen Kruste und gleichmässig-satter Porung.

Deklaration Backprodukt

Roggenmehl hell 59 %, Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	871 kJ (208 kcal)
Fett	0,7 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	42,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	6,0 g
Salz	1,4 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

4610 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2400	Roggenmehl hell	10571	10563	
70	Forma Universal 3 %	11321	11339	
80	Backhefe			
2000	Wasser			
60	Speisesalz	10352		bei der Hälfte der Mischzeit begeben

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

500 g

KNETZEIT

1. Gang mischen: 4–5 min.

2. Gang kneten: 1 min.

Den Teig schonend kneten.

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

90 min., nach 60 min. 1-mal aufziehen.

AUFBEREITUNG

Teig abwiegen und rund aufwirken, in Roggenmehl wenden und mit dem Verschluss nach unten in die Gärkörbe legen.

STÜCKGARE

Bei guter Gare in den Gärkörben auf Einschiessapparate absetzen und nochmals gehen lassen.

BACKEN

Bei voller Gare mit Dampf einschiessen. Backen bei 240–250 °C, fallend auf 200 °C, für ca. 55–60 Minuten.

Nach 20 Minuten den Zug öffnen.