

Westfälisches Graubrot Roggenmischbrot 70 / 30

Teig:

Vollsauer 6,300 kg
Roggenmehl 3,500 kg
Weizenmehl 3,000 kg
Hefe 0,150 kg
Salz 0,180 kg
Wasser 3,900 kg

Aufarbeiten

Aufmachen:

Teigstücke rundwirken, langstoßen und in Roggenmehl rollen.
Mit dem Schluß nach unten in offene Backkästen legen.

Stückgare:

Relativ trockene Stückgare, damit sich Gärrisse bilden.

Einschieben:

Bei guter Gare ohne Schwaden schieben.

Backen:

Nach 30 – 40 Sekunden Schwaden geben.
1,5 – 2 Minuten später den Zug ziehen.
Mit geöffnetem Zug ausbacken.



Teigaufarbeitung und Backprozeß

Teigführung:

Teigausbeute : 167
Teigtemperatur: 28 – 29 °C
Teigruhe: 10 min
Teigeinlage: 1150 g

Kneten:

Spiralknetter: 3 minuten
Schnellknetter: 7 minuten
Langsamknetter: 12 minuten

Stückgare:

Temperatur: 30 – 35 °C
Rel. Luftfeuchte: 50 – 60 %
Zeit: 50 – 60 min

Backen:

Schwaden: ohne
Backtemperatur: 270, auf 220 °C
Backen: 70 – 80 minuten