



Premium Roggen-Kruste

Die Premium Roggen-Kruste ist eine Basismischung für kräftig gesäuerte Brot- und Brötchenspezialitäten. Stabile Teigeigenschaften und ein ansprechendes Volumen zeichnen dieses Produkt neben einer langen Frischhaltung und dem besonderen Aroma aus.



## Rezeptvorschlag:

### Roggenmischbrot

### Betriebsrezeptur

Roggenmehl	4,000 kg	_____
Weizenmehl	3,000 kg	_____
<b>Premium Roggen-Kruste</b>	3,000 kg	_____
Hefe	0,300 kg	_____
Wasser	ca. 7,200 l	_____
-----		
<b>Teiggewicht</b>	<b>17,500 kg</b>	

## Knetzeit:

Ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

## Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 27 - 29 °C.

## Teigruhe:

Ca. 10 Minuten.

## Aufarbeitung:

Teigstücke von 0,900 kg abwägen, rund oder länglich aufarbeiten und auf Gärgutträgern zur Gare stellen.

## Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 45 Minuten.

## Backprozess:

Die gegarten Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und mit Roggenmehl bestauben. Danach wie gewünscht einschneiden und bei ca. 240 °C mit mittlerer Schwadenmenge in den Etagenofen schießen. Nach 3 Minuten Anbackzeit wird der Zug gezogen und je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 190 °C reduziert.

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 45 bis 50 Minuten.