

Gesamtmehlmenge 10,0 kg

Zutaten in %

25,0 %	Roggenmehl, Type 997
20,0 %	Roggenschrot, Type 1800
35,0 %	Weizenmehl, Type 550
20,0 %	Weizenvollkornmehl
1,8 %	Hefe
1,8 %	Salz
20,0 %	Haselnüsse, ganz, leicht geröstet
7,0 %	Trockenäpfel
15,0 %	Möhren, gerieben
10,0 %	Sellerie, gerieben
65,0 %	Wasser, ca.



Quellstück

Roggenschrot	=	100 %	von der Schrotmenge	2,000 kg
Salz	=	2 %	von der Schrotmenge	0,040 kg
Wasser, kalt	=	100 %	von der Schrotmenge	2,000 l
Quellstück				4,040 kg

Sauerteig: Detmolder Einstufenführung oder betriebseigener Sauerteig

Sauerteigmehl	=	50 %	von der Roggenmehlmenge	1,250 kg
Anstellgut	=	10 %	von der Sauerteigmehlmenge	0,125 kg
Wasser	=	80 %	von der Roggenmehlmenge	1,000 l
Sauerteig ohne Anstellgut				2,250 kg

Sauerteigtemperatur: ca. 25 - 26°C **Reifezeit:** ca. 15 - 24 Stunden

Weizenvorteig:

Vorteigmehl	=	50 %	der Weizenmehlmenge (Type 550)	1,750 kg
Hefe	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,035 kg
Salz	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,035 kg
Wasser	=	65 %	vom Vorteigmehl	1,138 l
Weizenvorteig				2,958 kg

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

Reifezeit: 1 Stunde bei Raumtemperatur anschließend max. 48 Stunden bei 4°C

Teigbereitung:

2,250 kg	Sauerteig (DEF)
2,958 kg	Weizenvorteig
4,040 kg	Quellstück
2,000 kg	Weizenvollkornmehl
1,250 kg	Roggenmehl, Type 997
1,750 kg	Weizenmehl, Type 550
2,000 kg	Weizenvollkornmehl
0,145 kg	Hefe
0,105 kg	Salz
2,000 kg	Haselnüsse, ganz, leicht geröstet
0,700 kg	Trockenäpfel
1,500 kg	Möhren, gerieben
1,000 kg	Sellerie, gerieben
3,500 kg	Wasser, ca.

25,198 kg Gesamtteig

Teigtemperatur: ca. 27 - 28°C
Teigruhezeit: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 880 g
Stückzahl: 28

Aufarbeiten:

Teigstücke abwägen, rund wirken, nach 10 Minuten Zwischengare länglich aufarbeiten und mit dem Schluss nach unten in Körbe legen.

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur: ca. 30 – 35°C
Rel. Luftfeuchtigkeit ca. 70 – 75 %

Bei $\frac{3}{4}$ Gare auf Abziehapparate umsetzen und die Oberfläche mehrmals schräg einschneiden. Leicht verhauten lassen.

Mit Schwaden schieben, nach 2 Minuten den Zug ziehen.

Brote kräftig ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 10 °C über Brötchenbacktemperatur, **bei fallender Hitze ausbacken.**

Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

