

APFEL ROGGENVOLLKORNBROT (REZEPTBUCH)

Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Roggenschrot fein	1,620 kg	-
Livendo Freyja	0,162 kg	-
Apfelsaft	1,620 kg	-
Gesamtgewicht	3,402 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Den Sauerteig am Vortag herstellen

Kochstück

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	1,860 kg	100.00%
Sonnenblumenkerne	1,860 kg	100.00%
Apfelsaft	4,880 kg	262.37%
Gesamtgewicht	8,600 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Das Kochstück 20 Min. aufkochen und erkalten lassen.



Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Roggenschrot fein	6,100 kg	1,525.00%
Roggenmehl Type 1150	0,400 kg	100.00%
Sauerteig TA 180	3,245 kg	811.25%
Kochstück	8,600 kg	2,150.00%
Honig	0,200 kg	50.00%
Pulso Roggenmalzmehl inaktiv	0,200 kg	50.00%
Pulso Soft'n fresh Brot	0,080 kg	20.00%
Salz	0,200 kg	50.00%
Fala Hefe Universal	0,200 kg	50.00%
Apfelsaft	3,700 kg	925.00%
Gesamtgewicht	22,925 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Dunstapfelstücke	3,000 kg	-
Gesamtgewicht	3,000 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 20 Min. + zum Schluss die Hefe 4 Min. langsam untermischen

Teigtemperatur: 28-30°

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 0,550 kg

Gare: 90 - 120 Min.

Ofentemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 60-70 Min.

Dunstapfelstücke zum Schluss zugeben.