

## GRUNDREZEPTUR: ROGGENMISCHBROT MIT FREYJA

### Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg	100.00%
<b>Livendo Freyja</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>10.00%</b>
Wasser	1,600 kg	80.00%
Gesamtgewicht	3,800 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

TA: 180 Teigtemperatur: 26 °C Fermentation: 16 - 20 Std. bei 28 °C

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	5,000 kg	50.00%
Weizenmehl Type 1050	1,500 kg	15.00%
Weizenmehl Type 550	1,500 kg	15.00%
Sauerteig TA 180	3,800 kg	38.00%
<b>Pulso Soft'n fresh Brot</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>1.00%</b>
Salz	0,200 kg	2.00%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,150 kg</b>	<b>1.50%</b>
Wasser	5,800 kg	58.00%
Gesamtgewicht	18,050 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 6 + 4 Min.

**Teigtemperatur:** 28 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg

**Gare:** 50 Min.

**Ofentemperatur:** 260 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** betriebsüblich