

## NORDDT. SCHROTBROT (REZEPTBUCH)

### Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Roggenvollkornschrot	3,000 kg	-
<b>Livendo Freyja</b>	<b>0,300 kg</b>	-
Wasser	3,000 kg	-
Gesamtgewicht	6,300 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Bei 28 °C ca. 16 - 18 Stunden Stehen lassen.

### Brühstück

Zutat	Menge	Prozent
Roggenvollkornschrot	1,000 kg	-
Sonnenblumenkerne	2,000 kg	-
Wasser kochend	3,000 kg	-
Salz	0,200 kg	-
Gesamtgewicht	6,200 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Stehzeit ca.12 Stunden



## Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Roggenvollkornschrot	4,000 kg	-
<b>Pulso Roggenmalzmehl inaktiv</b>	<b>0,100 kg</b>	-
Sauerteig TA 200	6,300 kg	-
Brühstück	6,200 kg	-
<b>Kastalia 1:1</b>	<b>0,150 kg</b>	-
Wasser	2,000 kg	-
Gesamtgewicht	18,750 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 20 Min. langsam

**Teigtemperatur:** 28 - 30 °C

**Teigruhe:** 60 Min.

**Teigeinlage:** 0,600 kg

**Gare:** 120 - 180 Min.

**Ofentemperatur:** 260 °C fallend

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 50-70 Min.

Zum bestreuen kann man verschiedenste Dekore verwenden.