

ROGGEN KEIMLING (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	90.00%
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	10.00%
Livendo Zavarka Gekeimter Roggen	3,000 kg	30.00%
Livendo Zavarka Classic	0,400 kg	4.00%
Pflanzenöl	0,100 kg	1.00%
Salz	0,140 kg	1.40%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,200 kg	52.00%
Gesamtgewicht	19,090 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 2,4 kg für einen Ballen

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 18 Min.