

## ROGGENBROT (REZEPTBUCH)

### Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	1,800 kg	100.00%
<b>Livendo Freyja</b>	<b>0,180 kg</b>	<b>10.00%</b>
Wasser	1,800 kg	100.00%
Gesamtgewicht	3,780 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Sauerteig am Vortag herstellen.

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	8,200 kg	82.00%
Sauerteig TA 200	3,780 kg	37.80%
<b>Pulso Q-Plus Ultra</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Salz	0,220 kg	2.20%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Wasser	6,000 kg	60.00%
Gesamtgewicht	18,600 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



# Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 1 Min.

**Teigtemperatur:** 28 - 30 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg

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

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 50 - 70 Min.

Teig nach dem Aufarbeiten in Roggenmehl wälzen und im Kasten backen.