

## ROGGENMISCHBROT (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	6,160 kg	67.25%
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	32.75%
<b>Livendo Roggensauer 100</b>	<b>0,840 kg</b>	<b>9.17%</b>
<b>Pulso Soft'n fresh Brot</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>1.09%</b>
Salz	0,200 kg	2.18%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,180 kg</b>	<b>1.97%</b>
Wasser	7,600 kg	82.97%
Gesamtgewicht	18,080 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 2 Min.

**Teigtemperatur:** 28 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg

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

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 50 - 70 Min.