

VINSCHGAUER (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	6,600 kg	72.53%
Weizenmehl Type 550	2,500 kg	27.47%
Livendo Roggensauer 100	0,900 kg	9.89%
Pulso Q-Plus Ultra	0,100 kg	1.10%
Pulso Aromamalzmehl inaktiv	0,200 kg	2.20%
Salz	0,220 kg	2.42%
Kastalia 1:1	0,200 kg	2.20%
Wasser	9,450 kg	103.85%
Gesamtgewicht	20,170 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Kümmel ganz	0,060 kg	-
Fenchel	0,030 kg	-
Koriander	0,030 kg	-
Gesamtgewicht	0,120 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 2 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 2 Std. (Nach der ersten Std. zusammenlegen) danach nach einer weiteren Std. Teigruhe in kleine Brote aufarbeiten.

Teigeinlage: 0,150 - 0,180 kg

Ofentemperatur: 250 fallend auf 230 °C

Schwaden: nach 2 Min.

Backzeit: Je nach Gebäckgröße

Gewürze zum Schluss unterkneten.