



Dinkel-Roggenbrot mit Malz

malziges, weizenfreies Mischbrot

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Brühstück Dinkelflocken TA300	5,580 kg	5,580	11,160	16,740
Dinkelflocken	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Salz	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
Wasser	3,600 kg	3,600	7,200	10,800
Roggensauerteig TA180	3,600 kg	3,600	7,200	10,800
Roggenmehl Type 997/1150	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Wasser	1,600 kg	1,600	3,200	4,800
Dinkelmehl Type 630	4,700 kg	4,700	9,400	14,100
Roggenmehl Type 997/1150	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
minimalback 0,5%	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
psyllium plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Salz	0,080 kg	0,080	0,160	0,240
liquimalt gold	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
fermalt	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Pflanzenöl	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser ca.	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
18.8.17 20:17	20,100	20,100	40,200	60,300

Erläuterung

Kräftig ausgebackenes Brot mit rustikal gerissener Kruste.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- wichtig für den passenden Charakter des Brotes ist die hohe Zugabemenge an liquimalt gold. Zum Einstellen der Krumenfarbe (sollte angenehm nussbraun sein) dient das fermalt.
- um diesem Brot auch ohne Weizen die benötigte Stabilität und Frischhaltung zu geben, wird das psyllium plus eingesetzt.

Herstellung Brühstück

Quellzeit (in Stunden)

betriebsüblich

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

7 Minuten

Knetzeit schnell

2 Minuten

Teigtemperatur

26°C

Teigruhe

20 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

870g oder 1150g

weitere Angaben

Brot nicht zu stramm rundwirken, Schluss dick in Roggenmehl wälzen und mit Schluss nach unten in runde Körbe setzen.

Gare

Dauer

50 Minuten, darauf Hefemenge anpassen

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

ca. 5 Minuten vor dem Schießen auf Abzieher drehen und sitzen lassen.

Backen

Backzeit

weitere Angaben

Schießen, kräftig schwaden, keinen Zug ziehen. Kräftig, mit dicker Kruste ausbacken.

Variationen

- Verwendung des hauseigenen Sauerteigs
- Brühstück kann auch aus Haferflocken oder Beta-Gerstenflocken hergestellt werden.