## Roggenmischbrot 80 /20 mit Dreistufensauerteig



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Teigruhe | 45 min | | | | | | |
| Aufarbeitung | 4 mal 1150 g Teigeinlage, davon 2 rund und 2 lang aufarbeiten | | | | | | |
|  | 4 mal 850 g Teigeinlage, davon 2 rund und 2 lang aufarbeiten | | | | | | |
|  | in Gärkörbchen legen, Oberfläche etwas anfeuchten mit einem Pinsel/Bürste | | | | | | |
| Garen | Zeit 45 min | | Temperatur 33 °C | | | Luftfeuchtigkeit 83 % | |
| Vor dem Backen | etwas anfeuchten mit einem Pinsel/Bürste, stippen, runde Brote kerbeln. | | | | | | |
| Backen | Start | 1 min | | 10 min | 35 min | 60 min |  |
| OH 260 °C |  | | OH 230 °C |  | fertig |  |
| UH 240 °C |  | | UH 220 °C |  |  |  |
| Dampf | Zug auf | | Zug zu | Zug auf |  |  |
| Produkterwartung | Kruste Dunkelbraun, 3 bis 4 mm stark.  Krume: Graue Farbe, elastisch, leicht feucht.  Geschmack: leicht säuerlich | | | | | | |
| Qualitätsmerkmale | Viel Roggen, ohne Hefe hergestellt, tolles Aroma durch 3 Stufensauerteig,  lange Frischhaltung durch lange Sauerteig führung | | | | | | |
| Verkaufsargumente | Ohne Hefezugabe hergestellt. Es wurde nur aus den einfachen Rohstoffen Roggenmehl, Weizenmehl, Salz und Wasser hergestellt. | | | | | | |
| Haltbarkeit | 4 Tage | | | | | | |
| Zusatzstoffe | keine | | | | | | |
| Allergene | glutenhaltiges Getreide: Roggenmehl, Weizenmehl | | | | | | |
|  |  | | | | | | |