
Roggenschrotbrot

Quellstück

3000g Roggenschrot

200g Anifarin dunkel

50g Salz

3500g Wasser 20°C

6750g stehzeit 8-12St

Brühstück

900g Roggenschrot Brotbrösel

1800g Wasser 80°C

2700g Stehzeit 2St

Teig

3000g Wasser

6750g Quellstück

2700g Brühstück

3000g Roggenschrot Mittel

4000g Roggenschrot fein

150g Hefe beim zweiten mischvorgang

130g Salz

100g Zucker

200g Anifarin dunkel

150g Brotgewürz

20,18kg Tg

15/15min misch TT 27-28°C Teigruhe 20-30 min Backen

240-200°C 80-90min Einlage 2000g