



Rheinisches Vollkornbrot (Schnittbrot)

Gesamtmahlerzeugnisse:

100 % Roggen



Schrottsauerteig:

Teigtemperatur:
28°C fallen auf 23 °C
Reifezeit: mindest. 12 Stunden

3.000 g	Roggenbackschrot, grob
300 g	Anstellgut
3.000 g	Wasser TA 200
<hr/>	
6.000 g	Vollkornschrotsauerteig (ohne Anstellgut)

Brühstück:

3- 4 Stunden quellen lassen

3.000 g	Roggenflocken, grob
3.000 g	Trinkwasser 70 - 80°C
<hr/>	
6.000 g	Brühstück

Brotteig:

Teigtemperatur: 30°C
Teigknetung: Hubknetter
30 Min. langsam kneten
30 Min. Teigruhe
15Min. langsam kneten
sofort aufarbeiten

4.000 g	Roggenvollkornschrot, mittel
1.000 g	Restbrot, getrocknet, gemahlen
200 g	Jodsatz
200 g	Zuckerrübensirup
150 g	Backhefe
6.000 g	Vollkornschrotsauerteig
6.000 g	Brühstück
2.000 g	Trinkwasser (TA ca. 180)
<hr/>	
19.550 g	Vollkornbrotteig

Teigeinlage: 3.000 g Teig

Verarbeitung: Die Teige werden rund- und lang gewirkt, etwas angefeuchtet und in Roggenflocken gewälzt. Dann wird das geformte Brot mit Hilfe eines schmalen Brettchens in einen Backschlauch gebracht. Die Brote werden an den Kopfseiten mit geringem Abstand auf Abziehdieleen gelegt.

Die Brote können natürlich auch in speziellen Kästen gebacken werden.

Endgare / Stückgare:

Nach etwa 30 Minuten bei $\frac{3}{4}$ Gare ohne Schwaden in den Ofen schieben.

Backen: Die Brote werden bei voller Gare mit kräftigem Schwaden in den Ofen gebracht. Für Kastenbrote muss der Dampfzug nicht geöffnet werden.

Zum Ende der Backzeit kann der Zug geöffnet werden, damit das Brot nicht zu dunkel wird.

Anbacktemperatur ca. 240°C

Ausbacktemperatur ca. 180°C

3.000 g Brote backen im Kasten 180 - 240 Minuten

3.000 g Brote backen im Schlauch ca. 120 Minuten