



Bio – Roggenvollkornbrot

Anfrischsauer (08:00 Uhr)

0,005 kg Anstellgut
0,021 kg Bio – Roggenvollkornmehl
0,032 kg Wasser

- TA ca.: 250; 26 – 28 °C
- Stehzeit 7 Stunden

Grundsauer (15:00 Uhr)

0,156 kg Bio – Roggenvollkornmehl
0,092 kg Wasser

- TA ca.: 170; 24 – 26 °C
- Stehzeit 16 Stunden

Vollsauer (07:00 Uhr)

0,250 kg Bio – Roggenvollkornmehl
0,304 kg Wasser

- TA ca.: 200; 28 – 30 °C
- Stehzeit 3 Stunden

0,860 kg Bio - Vollkornsauerteig

Teigbereitung

0,860 kg Bio – Vollkornsauerteig
0,780 kg Bio – Roggenvollkornmehl
0,635 kg Wasser
0,025 kg Salz

2,300 kg Brotteig

- Schonende Teigbereitung
- Teigtemperatur 28 – 30 °C
- 40 min. Teigruhe