



Premium Malzsauer-Dunkel



Durch Zugabe von Premium Malzsauer-Dunkel erhalten Ihre Backwaren die optimale Versäuerung und den typischen Sauerteigcharakter.

Premium Malzsauer-Dunkel eignet sich hervorragend zur Herstellung von Vollkornbroten.



## Rezeptvorschlag:

### Roggenvollkornbrot

### Betriebsrezeptur

<b>Premium Roggenschrot-Grob</b>	<b>8,000 kg</b>	_____
<b>Wasser, ca. 95 °C</b>	<b>9,000 l</b>	_____

---

<b>Brühstück, (Stehzeit ca. 3 Std.)</b>	<b>17,000 kg</b>	_____
---	------------------	-------

<b>Premium Roggenschrot-Fein</b>	<b>2,000 kg</b>	_____
<b>Premium Malzextrakt-Dunkel</b>	<b>0,400 kg</b>	_____
<b>Premium Malzsauer-Dunkel</b>	<b>0,300 kg</b>	_____
<b>Meersalz</b>	<b>0,220 kg</b>	_____
<b>Hefe</b>	<b>0,150 kg</b>	_____

---

<b>Teiggewicht</b>	<b>20,070 kg</b>	
--------------------	------------------	--

## Knetzeit:

Ca. 12 Minuten langsam und 2 Minuten schnell.

## Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 29 - 30 °C.

## Teigruhe:

Ca. 15 Minuten. Anschliessend ca. 1 Minute nachkneten.

## Aufarbeitung:

Teigstücke von ca. 1,350 kg abwiegen (richtet sich nach der Größe der Backformen), aufarbeiten und auf Gare stellen. Für abwechslungsreiche Varianten wird das Brot in **Premium Roggenschrot-Fein** oder **Premium Décor-Royal** gewälzt.

## Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 60 Minuten.

## Backprozess:

Bei voller Gare werden die Brote bei ca. 240 °C mit normaler Schwadenmenge in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten Anbackzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. Das Brot wird üblicherweise kräftig ausgebacken!

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 60 - 75 Minuten.