



### Ausgehobenes Brot

Grundrezept MADRE Roggensauer 120 und allesgute Brotstabil  
Roggenmischbrot

**Rezept-Nr.: 00124**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 16

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Roggenmehl Type 1150	5,400	- Nach der Teigruhe die Teigstücke mit bemehlten Händen vorsichtig ausheben. - Die Teigstücke nur leicht rund zusammenfassen und auf bemehlte Abziehapparate absetzen. - Ca. 30 Minuten trockene Stückgare einhalten damit sich eine Teighaut mit Gärissen bildet.  - Bei guter Gare mit Schwaden schieben. - Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen. - Nach weiteren 10 Minuten Zug wieder schliessen. - Mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
Weizenmehl Type 550	4,000	
<b>MADRE Roggensauer 120</b>	0,600	
<b>allesgute Brotstabil</b>	0,200	
<b>allesgute Brotgenuß</b>	0,100	
Speisesalz	0,240	
Hefe	0,100	
Wasser, ca.	8,100	
-----		
Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,800	
<b>Knetzeit:</b>		<b>wie Roggenmischbrot</b>
<b>Teigtemperatur:</b>		<b>ca. 25 °C</b>
<b>Teigruhe:</b>		<b>180 Minuten, je nach Teigtemperatur</b>
<b>Teigeinlage:</b>		<b>1150 g</b>
<b>Backtemperatur:</b>		<b>270 °C fallend auf 200 °C</b>
<b>Backzeit:</b>		<b>70 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 19,540 kg**

**Ofentemp.: 270 °C (30 °C über der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 70 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

14.06.2023