



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Roggenbrot aus Roggenmehl-Fix

Deklaration (Mehl) Roggenmehl (Typ 1100), Weizenmehl (Typ 700), Roggenschrot, Speisesalz (mit Jod), Weizenquellmehl, Maismehl, Buttermilchpulver, getrockneter Roggenvollkornsauerteig, Säuerungsmittel (Milchsäure), Milchzucker, Emulgator (Soja-Lecithin), getrockneter Gerstenmalzextrakt, Weizenkleber, pflanzliches Öl und Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Rezept

1'400 g Roggenmehl-Fix
1'000 g Wasser
80 g Hefe

Herstellung Die Zutaten schonend, aber zu einem gut gekneteten Teig verarbeiten und eine Teigtemperatur von 25 – 27° C einhalten.

Teigeinlage 500 g.

Stockgare 25 – 30 Minuten.

Stückgare 25 – 30 Minuten oder $\frac{3}{4}$ Gare.

Backen In gut warmen Ofen bei 240 – 250° C mit Dampf einschliessen. Nach 2 – 3 Minuten Zug ziehen und rösch ausbacken. Backzeit: ca. 45 – 50 Minuten.