



Rapskern-Joghurt Brot

Mit einer saftig, lockeren Krume

Rezeptur für 19,90 kg Teig

Rapskernbrot	5,00 kg
Weizenmehl Type 550	3,00 kg
Roggenmehl Type 1150	1,00 kg
Joghurt 3,5 % Fett	1,00 kg
Grundsauer TA 160	2,00 kg
Hefe (trocken)	0,25 kg
Rapskernöl	0,25 kg
Wasser	ca. 5,20 kg

Verarbeitung:

Kneten	8 min. langsam + 3 min. schnell
Teigtemperatur	30 °C
Teigruhe	30 min.
Teigeinlage	2x 0,65 pro Kasten
Topping	Maisgries
Stückgare	ca. 60 min.
Backtemperatur	betriebsüblich
Backzeit	betriebsüblich
Stückzahl / lt. Stückeinlage	30