



Rapskernbrot mit Grundsauer

Besonders aromatisch, längere Frischhaltung

Rezeptur für 17,00 kg Teig

Rapskernbrot	5,00 kg
Weizenmehl Type 550	3,00 kg
Roggenmehl Type 1150	1,00 kg
Grundsauer TA 160	2,00 kg
Hefe (trocken)	0,25 kg
Rapskernöl	0,25 kg
Wasser	ca. 5,50 kg

Verarbeitung:

Kneten	6 min. langsam + 5-6 min. schnell
Teigtemperatur	27-28 °C
Teigruhe	20 min.
Teigeinlage	0,60 kg
Topping	Maisgries + Sesam 1:1
Stückgare	ca. 60 min.
Backtemperatur	betriebsüblich
Backzeit	betriebsüblich
Stückzahl / lt. Stückerinlage	28