



# Rapskernbrot mit Vollkorn

Mit 50 % Vollkornmehl

## Rezeptur für 19,90 kg Teig

Rapskernbrot	5,00 kg
Roggenvollkornmehl	4,00 kg
Malzextrakt hell (Art. 111 18)	0,30 kg
Ursauer trocken 80 SG (Art. 121 44)	0,65 kg
Hefe (trocken)	0,25 kg
Weizenvollkornmehl	1,00 kg
Wasser	ca. 8,70 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