

REZEPT mit BÖCKER Bio Starter

Rohstoffe in
Bioland-Qualität
Bioland

BIO SUISSE
ORGANIC



Rezept – Rheinisches Vollkornbrot

(für 10 kg gesamte Vollkorn-Schrotmenge berechnet)

40 % Vollkorn-Roggenschrot grob – 30 % Vollkorn-Roggenschrot mittel –
30 % Vollkorn-Roggenschrot fein

Sauerteig: 0,350 kg Anstellgut
3,500 kg Vollkorn-Roggenschrot grob
3,500 ℓ Wasser
7,350 kg Sauerteig

Teigausbeute: 200 (ca.)
Teigtemperatur: 28–30°C
Stehzeit: 15–20 Stunden

Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen oder
mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig neu starten

Quellstück: 0,500 kg Vollkorn-Roggenschrot grob
2,000 kg Vollkorn-Roggenschrot mittel
2,500 ℓ Wasser (Temperatur: 30°C)
5,000 kg Quellstück

Stehzeit: 3–4 Stunden

Vollkornbrotteig: 7,000 kg Sauerteig
5,000 kg Quellstück
1,000 kg Vollkorn-Roggenschrot mittel
3,000 kg Vollkorn-Roggenschrot fein
0,500 ℓ Wasser (ca.)
0,200 kg Salz
0,100 kg Hefe
16,800 kg Brotteig

Teigknetung:
Spiralkneter: 20 Minuten langsam
Teigausbeute: 165 (ca.)
Teigtemperatur: 26–28°C
Teigruhe: 60 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig nochmals 10 Minuten
durchkneten, danach direkt aufarbeiten.

Backtemperatur: 240°C, fallend auf 180°C
Backzeit: 80–90 Minuten (je nach Brotgröße)

Tipp: Salz und Hefe beim 2. Knetgang zufügen.

Rheinisches Vollkornbrot

1-stufige Sauerteigführung mit
BÖCKER Bio Starter



02/2016

