

Rezept für

PUMPERNICKEL

1-stufige Sauerteigführung mit **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**
mit Pumpernickel-Restbrot

Rezept für 10 kg gesamte Schrotmenge berechnet: 50% Roggenschrot fein – 50% Vollkorn-Roggenschrot mittel

ZUTATEN

Sauerteig

0,050 kg	Anstellgut
0,500 kg	Roggenschrot mittel
0,500 l	Wasser

1,050 kg Sauerteig

Teigausbeute:	200 (ca.)
Teigtemperatur:	24 – 26 ° C
Stehzeit:	16 – 18 Stunden

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

Pumpernickel-Restbrot

1,000 kg	Pumpernickel-Restbrot
3,000 l	Wasser (Temperatur: 30 – 40 °C)
Stehzeit:	4 – 6 Stunden

Brotteig

1,000 kg	Sauerteig
4,000 kg	Pumpernickel-Restbrot
4,500 kg	Roggenschrot mittel
5,000 kg	Roggenschrot fein
3,500 l	Wasser (ca.)
0,200 kg	Salz
0,100 kg	Hefe

18,300 kg Brotteig

Teigknetung

Spiralkneter:	15 Minuten langsam
Teigausbeute:	170 (ca.)
Teigtemperatur:	26 – 28 ° C
Teigruhe:	30 – 45 Minuten

ZUBEREITUNG

Nach der Teigruhe den Teig nochmals kurz durchkneten und in doppelwandige Backkästen legen.
Nach der Gärzeit in die Backkästen Wasser geben und in den Ofen schieben. Während der Backzeit öfter Wasser nachfüllen, damit immer feuchte Backhitze herrscht.

Backtemperatur:	160 ° C, fallend auf 120 ° C
Backzeit:	20 – 24 Stunden

