

# Bio Roggenmisch „Krustenbrot“ mit BÖCKER Bio Starter

**REZEPT BIO ROGGENSAUERTEIG**

ZUTATEN	MENGE
BÖCKER Bio Starter	240 g
Bio Roggenmehl Typ 1150	2400 g
Wasser	2400 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>5040 g</b>

**HERSTELLUNGSPARAMETER**

Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Fermentationstemperatur:	24 – 26 °C
Fermentationszeit:	16 – 18 Std.
pH-Value:	ca. 3,7
Säuregrad:	ca. 16

**HINWEIS**

Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen oder mit BÖCKER Bio Starter neu starten.

**REZEPT BIO ROGGENMISCH „KRUSTENBROT“**

ZUTATEN	MENGE
Bio Roggensauerteig	4800 g
Bio Roggenmehl Typ 1150	3600 g
Bio Weizenmehl Typ 550	4000 g
Bio Hefe (frisch)	150 g
Salz (geeignet für Bio)	200 g
Wasser	5100 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>17850 g</b>

**HERSTELLUNGSPARAMETER**

Knetzeit:	5 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 – 28 °C
Teigruhe 1:	ca. 30 Min.
Teiggewicht:	1150 g
Backwarentyp:	rundes, freigeschobenes rustikales Roggenmischbrot
Gärparameter:	32 °C, 85 % rel. Luftfeuchtigkeit

Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 250 / 240 °C fallend auf 220 / 210 °C, volle Schwadengabe nach ca. 1 Min. Zeit: ca. 50 Min.

**HERSTELLUNG**

- Alle Zutaten im Spiralknetter zu einem Teig kneten.
- Nach Teigruhe 1 den Teig abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss in Mehl wälzen.
- Danach mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbe legen.
- Nach der Gärzeit die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf den Abzieher legen und backen.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

**BACKWARENINFORMATIONEN**

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

**BEZEICHNUNG:**  
Brot

**ZUTATEN:**  
Mehl\* (**Roggen, Weizen**), Wasser, Salz, Hefe\* (\*Bio)

**BACKWARENPARAMETER:**  
pH-Wert: ca. 4,4  
Säuregrad: ca. 8

**WICHTIGE INFORMATION:**

Die obenstehende Zutatenliste ist nur ein Vorschlag. Es gibt länderspezifische Regelungen und/oder Definitionen für die Deklaration von Lebensmitteln. All diese könne hier nicht wiedergespiegelt werden. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie bei der Erstellung einer für Ihr Land und Ihren Markt passenden Zutatenliste Hilfe benötigen – wir werden Sie gern individuell beraten.

**DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTANGABE  
PRO 100 g (Reg.(EU) 1169/2011):**

Energie	899 kJ / 212 kcal
Fett, davon	0,8 g
– gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate, davon	43 g
– Zucker	2,6 g
Ballaststoffe	4,0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	1,1 g

