

Premium Gerstenmalz-Dunkel



Premium Gerstenmalz-Dunkel ist ein vielseitig einsetzbares Röstmalz. Es verleiht den Gebäcken einen kräftigen, malzigen Geschmack und eine dunkle Krumenfarbe.

Zusätzlich erhöht Premium Gerstenmalz-Dunkel die Wasseraufnahme im Teig.



## Rezeptvorschlag:

### Roggenmischbrot

### Betriebsrezeptur

Roggenmehl	7,000 kg	_____
Weizenmehl	3,000 kg	_____
Premium Natursauerteig	0,400 kg	_____
Premium Gold-Stabil	0,200 kg	_____
Meersalz	0,200 kg	_____
Premium Gerstenmalz-Dunkel	0,150 kg	_____
Hefe	0,150 kg	_____
Kümmel	0,150 kg	_____
Wasser	ca. 7,600 l	_____
-----		
Teiggewicht	18,850 kg	

**Knetzeit:** Ca. 6 Minuten langsam und 3 Minuten schnell.

**Temperatur:** Die optimale Teigtemperatur liegt bei 28 - 29 °C.

**Teigruhe:** Ca. 5 bis 10 Minuten.

**Aufarbeitung:** Nach der Teigruhe werden Teigstücke von ca. 1,800 kg abgewogen und rundgewirkt. Die Oberseite gut in Roggenmehl wälzen, auf Gärgutträger absetzen und zur Gare stellen.

**Gärzeit:** Die Gärzeit beträgt bei 28 °C und 65 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 60 Minuten.

**Backprozess:** Bei voller Gare werden die Brote bei ca. 240 °C mit normaler Schwadenmenge in den Ofen geschoben. Nach 3 Minuten Anbackzeit wird der Zug gezogen und je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. Das Brot wird üblicherweise kräftig ausgebacken!

**Backzeit:** Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 90 Minuten.