

# /// URGETREIDE 6-KORN-BROT „DAS HERZHAFT-WÜRZIGE“

## /// ZUTATENLISTE

5000 g	Urgetreide 6-Korn-Brot (73062)
1000 g	Roggenmehl T960 (606962)
4000 g	Weizenmehl T700 (606961)
250 g	Salz (3020)
160 g	Hefe (61204)
8000 g	Wasser ca.
18410 g	Gesamtgewicht



Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

## /// HERSTELLUNG

Knetung:	8 + 3 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 25 Minuten
Teigeinlage:	600 Gramm
Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 45 Minuten
Dekoration/ Topping:	Roggenmehl

Nach der Teigruhe zu 600 Gramm Stücken abwiegen, rundwirken und die Oberfläche in Roggenmehl wälzen. Die Brotteiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und trocken garen lassen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen und nach ca. 2 Minuten den Zug öffnen.