

# /// URIGES WURZEL- RÖGGELCHEN

## /// ZUTATENLISTE

7500 g	Weizenmehl T700 (606961)
2500 g	UrRöggelchen (605285)
150 g	Hefe (61204)
20 g	Meersalz (79062)
6800 g	Wasser ca.
1000 g	Wasser ca.
17970 g	Gesamtgewicht



## /// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 5 Minuten, anschließend 1 Liter Wasser nachgeben und noch einmal 4 Minuten + 5 Minuten kneten.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	über Nacht im Kühlraum
Teigeinlage:	ca. 150 Gramm
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 230 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben. Nach der Teigruhe den Teig auf einen gut bemehlten Arbeitstisch ausbreiten, mit Roggenmehl bemehlen und in längliche Stücke teilen. Die Teigstücke an den Enden gegeneinander verdrehen und auf mit Backtrennpapier belegte Abziehapparate absetzen. Ohne Gare mit Schwaden schießen. Bei offenem Zug ausbacken.