

Roggen-Reiskornbrot



3.
Platz



Zutaten 41 Stück

Sauerteig	
3,000 kg	Roggenmehl, Type 1150
2,400 kg	Wasser
0,150 kg	Anstellgut
Quellstück	
2,000 kg	Roggenschrot, grob
1,000 kg	Sonnenblumenkerne
0,800 kg	Leinsaat
3,200 kg	Wasser
Reiskochstück	
2,000 kg	Reis
4,500 kg	Wasser
Hauptteig	
5,400 kg	Sauerteig (ohne Anstellgut)
7,000 kg	Quellstück
6,500 kg	Reiskochstück
3,000 kg	Roggenmehl, Type 1150
0,150 kg	Röstmalz
0,200 kg	Salz
0,100 kg	Hefe
2,500 kg	Wasser

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Roggen-Reiskornbrot

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;
TA 180; TT 28 °C; TR 20 Std.;

Quellstück:

TR 16 Std.

Reiskochstück:

Reis 15 Min. im Wasser köcheln lassen. TR 3 Std.

Hauptteig:

Kneten (spiral): 6 + 1 Min.;

Teigtemperatur (TT): 30 °C;

Teigruhe (TR): 60 Min.;

Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 600 g/Stück

1. Teig abwiegen, rund- und langwirken.

2. In gefettete Dreiecksformenabsetzen.

Stückgare:

Gärraum: 30 – 35 °C;

70 – 75 % rel. Luftfeuchte

Gärzeit: 45 Min.

Backen:

Mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 230 – 210 °C

Backzeit: 45 Min.

(Kerntemperatur 97 °C)

Tipp der Jury

Das Roggen-Reiskornbrot bekommt in der Dreiecksform einem hohen Krustenanteil, der sich sehr positiv auf Geschmack und Aroma auswirkt.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot mit 20 % Reis

Zusatzstoffe:

Keine

Zutaten:

Roggenmehl, Wasser, Roggenschrot, Reis, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Salz, Röstmalz, Hefe

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggen

Geschmack:

Saftiges, leicht malzig schmeckendes Brot

Haltbarkeit:

5 Tage

Die Bäcker



Schüler der Bäckereiunterrichtsklasse H2-3BA13/14 der Bertha-Benz-Schule Sigmaringen mit Fachlehrer Günter Lutz. Bei der Preisverleihung vertreten durch Günter Lutz, Steven Haas und Kevin Weber (von links).

Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker“

Veranstalter



Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

