

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



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

