

# Vitalkornbrot

hergestellt mit **Vitalkorn-Konzentrat D 30** und betriebseigenem Sauerteig



## Teig:

<b>Vitalkorn-Konzentrat D 30</b>	3.000 g
Weizenmehl Typ 812	3.800 g
Roggenmehl Typ 997	2.200 g
Sauerteig TA 200	2.000 g
Hefe	200 g
Wasser	<u>ca. 6.400 g</u>

**Gesamtteig** ca. 17.600 g

**Knetzeit:** 4 Minuten 1. Gang und 5 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** ca. 24° C

**Teigruhe:** 60 Minuten

**Teigeinlage:** 850 g

**Aufarbeitung:** Teiglinge länglich aufarbeiten, in Roggenvollkornmehl wälzen und mit Schluß nach unten in Backformen einlegen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare einmal längs schneiden und mit Schwaden einschieben. Nach 2 Minuten Zug ziehen.

**Backtemperatur:** 260° C fallend auf 200° C

**Backzeit:** 50 Minuten

**Vitalkorn-Konzentrat D 30**

**Art. Nr. 1640**

**Einheit:**

25 kg im Karton

**Bestellung:**



**Deffland Backtechnik GmbH**

Spessartstr. 10, 63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336, Fax (06054) 900 338

Mail: [DeffBack@t-online.de](mailto:DeffBack@t-online.de)