

«Walliser - Roggenbrot»

Diamalt «**RoggiPan 20%**» erhältlich über Pistor Art.Nr. 548

Keine Salzbeigabe, ist in der Mischung «**RoggiPan**» enthalten!

Zutaten

- 1 000 g Wasser
- 950 g Roggenschrot fein
- 200 g Ruchmehl
- 300 g «RoggiPan 20%»**
- 50 g hs-Hefe

2 500 g Teigmenge

Knetzeit

Gute schonende Knetung! Teigtemperatur 22°C

Stockgare

30 Min.

Aufarbeiten

500 g Teigstücke rund wirken. Allseits in einer Roggenschrot/Roggemmehlmischung drehen. Etwas flach drücken und mit Schluss nach unten absetzen. Nach ca. 30 Min. Stückgare die Teige umdrehen und weitere 30 Min. liegen lassen. Die richtige Stückgare zeigt sich an gleichmässigen Rissen an der Oberfläche der Brote.

Stückgare

60 Min. im Raum

Backen

230°–240°C Ofen mit Dampf einschliessen. Nach dem Aufziehen, Zug öffnen und gut ausbacken.

Backzeit

Ca. 50 Min.

Deklaration im Endprodukt

Wasser, Roggenschrot, Weizenmehl, Backhefe, Roggennmehl, Speisesalz, Weizenquellmehl, getrockneter Roggenvollkornsauerteig, Maismehl, Buttermilchpulver, Milchsäure (E270), Molkenerzeugnis (Molkenpulver, Milchezucker, Milcheiweiss) Emulgator Lecithin (E322), getrockneter Malzextrakt, Weizenkleber, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300).