

Rezeptname: Roggenmischbrot (Auffrischbrot) 1-Kilo Kastenform (H.J. Ammel)

**Basisdaten:**

Roggen 1150	200 g	44 %
Weizen 550	100 g	22 %
Roggen VK	150 g	33 %
Mehl gesamt	450 g	100 %
Schüttflüssigkeit	345 g	77 %
Öl	0 g	0,0 %
Backmalz inaktiv	10 g	2,2 %
Salz	15 g	3,3 %
Hefe	5 g	1,1 %



Evtl. noch Saaten und Schüttflüssigkeit für Brühstück.

**Brühstück (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen, Sesam):**

Saaten	100 g	Saaten anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen
Wasser	75 g	
Gesamt:	175 g	

**Hauptteig:**

Roggen 1150	200 g	44 %	13,3 %	Wasser übernehmen oder evtl. durch weitere Wasseraufnahme ergänzen. Andere Werte wenn gewünscht, die Vorschläge in die Eingabefelder übernehmen. Sonst auf 0 lassen. Salzvorschlag 2%.
Weizen 550	100 g	22 %	6,7 %	
Roggen VK	150 g	33 %	10,0 %	
Schüttflüssigkeit	345 g	77 %	23,0 %	
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Öl	0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz	15 g	3,3 %	1,0 %	
Backmalz inaktiv	10 g	2,2 %	0,7 %	
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück	175 g	39 %	11,7 %	
Hefe	5 g	1,1 %	0,3 %	
Reste Anstellgut	500 g	111,1 %	33,3 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.500 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	10 Min. Stufe Min. (Kenwood). Zuletzt Brühstück einkneten.
Stockgare:	45 Minuten Kesselruhe RT.
Stückgare:	Ca. 80 Minuten RT (stand auf der warme Fensterbank).
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. 40 Minuten 210 Grad, 10 Minuten 210 Grad ohne Form. Insgesamt ca. 60 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	450
	Gesamt Flüssigkeit	420
		194