



Backmischung zur Herstellung von Einkornbrotten mit Langzeitführung.

### Backanleitung

10 kg (100%) EINKORN VOLLKORN BACK

200 g (2%) Salz

180 g (1,8%) Hefe

7,2 kg (72%) Wasser

2 kg (20%) Roggensauer

---

19,58 kg Teiggewicht

Kneten: 6 Minuten langsam

Teigruhe: 30 min

Aufarbeitung: 600 g abwiegen, anfeuchten und in Saatenmischung rollen,  
in Backform legen

Kühlung: 12 - 16 Stunden bei ca. 6°C

Backen: 60 Minuten bei 230 C°

