



Vinschgauer

Multiplikator 0,120 kg

Basis

12,0 x

Roggensauerteig	4,320	0,320	0,000	0,000
Roggenvollkornmehl	2,400	0,180	0,000	0,000
ASG	0,240	0,018	0,000	0,000
H2O	1,920	0,140	0,000	0,000
Roggenmehl "1150"	3,100	0,230	0,000	0,000
Weizenmehl "812"	4,500	0,330	0,000	0,000
Salz	0,250	0,018	0,000	0,000
Brotgewürz	0,150	0,011	0,000	0,000
Schabzigerklee	0,050	0,004	0,000	0,000
Hefe	0,210	0,015	0,000	0,000
H2O	7,000	0,510	0,000	0,000
8.12.17 19:39	19,580	1,440	0,000	0,000

Erläuterung

Wassermenge beim ersten Backversuch vorsichtig an die benötigte Menge herantasten.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

sonstige Anmerkungen

Brotgewürz: Kümmel, Fencel, Koriander geschrotet, je gleiche Teile