

Riwo®

nur das Beste

Art.-Nr. 152

Malz-Mehrkornbrot



[www.riwoback.de](http://www.riwoback.de)

Kraftvoll malzige und körnerreiche Vormischung zur Herstellung geschmacklich abgerundeter Malz-Mehrkornbrote und -Kleingebäcke.

## Rezeptur I

5,000 kg RIWO Malz-Mehrkornbrot

4,000 kg Weizenmehl Type 550

0,800 kg Grundsauerteig TA 160 / 18 S°

0,160 kg EIWO Hefe Premium

7,200 kg Wasser ca.

**17,160 kg Gesamtteig**

## Rezeptur II

6,000 kg RIWO Malz-Mehrkornbrot

4,000 kg Weizenmehl Type 550

0,150 kg EIWO Hefe Premium

7,400 kg Wasser ca.

**17,550 kg Gesamtteig**

## Verarbeitungshinweis:

**Teigtemperatur:** 26 - 28 °C

**Teigruhe:** 25 - 30 Min.

**Teigeinlage:** 600 g für 500 g Brote

**Ofentemperatur:** 230 °C fallend auf 200 °C mit Schwaden. Nach 5 Min. Zug öffnen.

**Backzeit:** ca. 55 - 60 Min.

**Aufarbeiten:** Teigstücke abwägen, rund- oder langwirken und in Malz-Mehrkorn-Konzentrat wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und flach drücken. Bei 2/3 Gare nach Belieben einschneiden und wie oben angegeben backen.

### Tipp:

Für eine knackige Kruste gut ausbacken!