

# RUSTICOBROT

## TEIG 20280g

2500g	Vollkornschrot, fein
2500g	Roggenschrot, fein
5000g	Weizenmehl 1100
1250g	Klipfel Farmer-Mix
8400g	Wasser
350g	Backhefe

Alle Zutaten miteinander mischen.  
Bei der Hälfte der Mischphase  
280g Speisesalz begeben und den Teig  
schonend auskneten.

## STOCKGARE

75–90 Minuten

## AUFARBEITEN

Teigstücke von 400g leicht rund wirken  
und mit Schluss nach unten auf die  
mit Roggenschrot fein bestaubten Bretter  
absetzen. Bei Raumtemperatur  
gut gären lassen.

## BACKVORBEREITUNG

Die Teiglinge wenden und mit Schluss nach  
oben auf Einschiessapparat absetzen.

## BACKEN

In vorgedämpften mittelwarmen Ofen  
einschiessen. Nach  $\frac{1}{3}$  der Backzeit Zug  
ziehen und rösch ausbacken.



KLIPFEL FARMER-MIX

