

KOMPLET Roggenbrötchen 10

Aus dem Roggen das Beste!

10%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
ROGGENBRÖTCHEN UND ANDEREN KLEINGEBÄCKEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Roggenbrötchen 10

AUS DEM ROGGEN DAS BESTE: UNSER KOMPLET ROGGENBRÖTCHEN 10

- marktgerechtes Konzentrat (Einsatzmenge 10 %)
- ideales Basisprodukt für "echte Roggenbrötchen"
- Vielzahl unterschiedlicher Anwendungsrezepturen
- hervorragend geeignet für Gärunterbrechung/Gärverzögerung
- ansprechendes Gebäckvolumen trotz des hohen Roggenanteils
- herrlich aromatisch und ursprünglich in Aroma und Geschmack



Roggenbrötchen

Rezeptur für 210 Stück à 60 g

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,400 kg
Roggenmehl, Type 997	4,600 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,200 kg
Gesamtteig	ca. 16,600 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen,
rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2,200 kg
(30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke flach
drücken und nur abpressen. Die Teiglinge
wahlweise in Roggenmehl drücken, auf
Lochblechen absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten bei
30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare, wenn gewünscht, einschneiden
und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenbrötchen



Krusties

Rezeptur für 195 Stück à 68 g

**Teigbereitung
und Verarbeitung:**

Siehe **Roggenbrötchen**

Teigeinwaage:

1,200 kg (30er Wirksteller)

Ballengare:

ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und nur abpressen. Je zwei Teiglinge unter Verwendung von Roggenmehl lang wirken, mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Stückgare:

ca. 35 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Gare auf Lochbleche stürzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrötchen

Roggendoppelweck

Rezeptur für 165 Stück à 85 g

Teigbereitung

und Verarbeitung: Siehe **Roggenbrötchen**

Teigeinwaage:

1,500 kg (30er Wirksteller)

Ballengare:

ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen und rund wirken. Nun jeweils zwei Teiglinge mit dem Fuß in Roggenmehl drücken und zusammensetzen. Anschließend auf Lochblechen absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare:

35 - 40 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrötchen



Rosenbrötchen

Rezeptur für 210 Stück à 60 g

Teigbereitung

und Verarbeitung:

Siehe **Roggenbrötchen**

Teigeinwaage:

2,200 kg (30er Wirksteller)

Ballengare:

ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke auf gefetteten Wirktellern abpressen und rund wirken. Die Teiglinge mit dem Schluss in Roggenmehl drücken und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträgern absetzen. Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare:

ca. 35 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Gare auf Lochbleche stürzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrötchen

Schnittbrötchen

Rezeptur für 210 Stück à 60 g

Teigbereitung

und Verarbeitung:

Siehe **Roggenbrötchen**

Teigeinwaage:

2,200 kg (30er Wirksteller)

Ballengare:

ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen und rund wirken. Die Teiglinge lang stoßen, mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Bei ca. halber Gare wahlweise mit Roggenmehl absieben und längs einschneiden.

Anschließend auf dem Gärgutträger drehen und weiter auf Gare stellen.

Stückgare:

35 - 40 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare auf Lochbleche stürzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrötchen



Aus Gutem das Beste backen.



Schinken-Sauerkraut-Brötchen

Rezeptur für 210 Stück à 70 g

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,400 kg
Roggenmehl, Type 997	4,600 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,200 kg
Gesamtteig	ca. 16,600 kg

Zum Unterkneten:

Schinkenwürfel, geräuchert	1,150 kg
Sauerkraut	1,150 kg

Gesamtfüllung	2,300 kg
----------------------	-----------------

Dekor:

Gouda, gerieben	0,500 kg
Kürbiskerne, ganz	0,500 kg
Sesamsaat, geschält	0,500 kg

Gesamtdekor	1,500 kg
--------------------	-----------------

Gesamtgewicht	ca. 20,400 kg
----------------------	----------------------

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Das Sauerkraut gut ausdrücken und zusammen mit dem gewürfelten Schinken am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Die Zutaten für die Dekormischung gleichmäßig vermischen.

Teigeinwaage: 2,500 kg (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und nur abpressen. Die Oberfläche anfeuchten und in die Dekormischung drücken (ca. 7 g pro Stück). Anschließend auf mit Papier belegten Lochblechen absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten bei
30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenbrötchen



Roggenbaguette

Rezeptur für 48 Stück à 300 g

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,400 kg
Roggenmehl, Type 997	4,600 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,800 kg

Gesamtteig	ca. 17,000 kg
-------------------	----------------------

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen.

Teigeinwaage: 350 g

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Anschließend auf Gärgutträger setzen oder in Tücher einziehen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten bei
30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Mehl absieben, auf Abziehapparate setzen, einschneiden und mit Schwaden schieben. Die letzten 5 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot