

# Roggenbrötchen - Kräftig!

## KOMPLET Roggenbrötchen 10



### Roggenbrötchen - Kräftig! Rezepturen für je 210 Stück à 60 g

#### Teig:

<b>KOMPLET Roggenbrötchen 10</b>	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,400 kg	4,400 kg	4,400 kg
Roggenmehl, Type 997	4,300 kg	3,650 kg	4,200 kg
<b>KOMPLET Roggenvollisauer</b>	0,300 kg	- kg	- kg
Grundsauer TA 160 ca. 16 S°	- kg	1,500 kg	- kg
Flüssigsauer TA 220 ca. 27 S°	- kg	- kg	0,900 kg
Hefe	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Wasser	ca. 6,200 kg	ca. 5,650 kg	ca. 5,700 kg
<b>Gesamtteig</b>	<b>ca. 16,600 kg</b>	<b>ca. 16,600 kg</b>	<b>ca. 16,600 kg</b>

#### 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 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

#### MEISTERTIPP:

DURCH DIE ZUGABE VON BROTWÜRZ , KÜMMEL ODER SALZ (CA.0,3%) LÄSST SICH EINE INDIVIDUELLE GESCHMACKSNOTE ERZIELEN.

EINE KOMPAKTERE STRUKTUR IST MIT DEM EINSATZ VON 5% BACKMARGARINE ZU ERREICHEN.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!