

# Röggelchen

## KOMPLET ROGGENBRÖTCHEN 10

ROGGENBRÖTCHEN 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Roggenmehl, Type 997	3.000 g
Hefe	300 g
Wasser	6.000 g
<b>Gesamt</b>	<b>16.300 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

### Knetzeit:

langsamen Gang

ca. 5 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur:

### Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

### Teigeinwaage:

### Ballengare:

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und abpressen. Die Teiglinge in Mehl drücken, auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen.

### Stückgare:

Die Teiglinge bei 3/4 Gare auf Bleche kippen, ca. 5 Minuten abstehen lassen und abbacken.



Backtemperatur:  
(Brötchenbacktemperatur)

Backzeit:

*Aus Gutem das Beste backen!*