



REZEPT



Ideal für das Fertigbacken zuhause!



Roggenbatzen

Mit UNIFERM FermFresh® Roggen

Roggenbatzen

Rezept für ca. 25 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2040

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	7,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	4,000 kg
	UNIFERM Frisch&Soft	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Speisesalz	0,170 kg
	Wasser, ca.	7,000 kg

TEIG GESAMT: 21,720 kg

Dekor: Kartoffelflocken 0,300 kg

- Tortenringe mit 18 cm Durchmesser gut von innen fetten und auf mit Backpapier belegte Eurobleche aufsetzen.
- Die einzelnen Teigstücke nochmals kurz nachstoßen, die Oberfläche befeuchten und in Kartoffelflocken drücken. Mit dem Schluss nach unten in die Ringe setzen, leicht andrücken und auf Gare stellen.
- Nach der Gare heiß anbacken und bei fallen der Temperatur ca. 50 Minuten ausbacken.

- Nach dem Kneten und der Teigruhe zu jeweils 0,850 kg Teig abwiegen und die Teigstücke rundwirken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 6 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,850 kg (für 18er-Ring)
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	ca. 250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Kräftig ausbacken.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

HERSTELLHINWEIS - FERTIGBACKEN ZUHAUSE

- Backen Sie das Brot mit 75 % der Backzeit.
- Lassen Sie es anschließend vollständig auskühlen.
- Verpacken Sie es dann in einen Polybeutel und verschließen diesen mit einem Clip.
- Kennzeichnen Sie das Gebäck wie gewohnt bei vorverpackten Backwaren.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de