



REZEPT



Mit *Monheimer Salz-Vorteig* geschmacksveredelt



Röschies



Mit UNIFERM FermStar Langzeit und UNIFERM FermFresh® Meistervorteig

Röschies

Rezept für ca. 1060 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2148

◆◆◆◆◆ Monheimer Salz-Vorteig ◆◆◆◆◆

- Aus folgenden Zutaten den **Monheimer Salz-Vorteig** bereiten und 15 bis 17 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen.

Vorteig: Weizenmehl, Type 1050	10,000 kg
UNIFERM FermFresh® Meistervorteig	2,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg
Speisesalz	0,500 kg
Wasser, ca.	5,000 kg

MONHEIMER SALZ-VORTEIG GESAMT: 17,600 kg

- Aus folgenden Zutaten ein Grießkochstück herstellen.

Koch- Hartweizengrieß	2,500 kg
stück: Wasser, ca.	7,500 kg

KOCHSTÜCK GESAMT: 10,000 kg

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Vorab das Kochstück auskühlen lassen.

Teig: Weizenmehl, Type 550	42,500 kg
Grießkochstück, ausgekühlt	10,000 kg
Monheimer Salz-Vorteig	8,800 kg
UNIFERM FermStar Langzeit	1,500 kg
UNIFERM Frisch&Soft	0,600 kg
Speiseöl	1,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	1,250 kg
Speisesalz	0,900 kg
Wasser, ca.	18,000 kg

TEIG GESAMT: 85,050 kg

- Nach der Teigruhe den Teig maschinell aufarbeiten (Ausrollstärke 7 mm, Größe ca. 9 x 9 cm).
- Die Teiglinge bei der Aufarbeitung befeuchten und das Dekor aufbringen.

Dekor: Weizenmehl, Type 550	0,500 kg
Hartweizengrieß	0,500 kg

DEKOR GESAMT: 1,000 kg

- Die Teigstücke mit dem Dekor nach oben auf gefettete Backbleche aufsetzen und in die Gärverzögerung einbringen.
- Nach der Gärzeitsteuerung und guter Gare die Teiglinge zweimal diagonal einschneiden, die Bleche mit Schwaden schieben und die Röschies gut ausbacken.
- Für eine gute Rösche den Zug 3 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*	8 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,080 kg
Gärzeit:	Führung über Gärverzögerung
Backzeit:	ca. 21 Min.
Backtemperatur:	ca. 235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Hinweis:	Zug 3 Minuten vor Beendigung der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Für einen lebhafteren Ausbund und Verbesserung der Krusteneigenschaft backen Sie die **Röschies** direkt auf der Herdplatte.

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