



## Mein Roggensaftbrot Rezept für ca. 4 Stück

Rezept-Nr: 1267

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg	kg	€
UNIFERM FermFresh® Roggen	1,000 kg	kg	€
UNIFERM Ferment-Sauer Roggen	0,100 kg	kg	€
UNIFERM MegaStabil	0,050 kg	kg	€
Zuckerrüben-Sirup	0,100 kg	kg	€
Restbrot	0,200 kg	kg	€
UNIFERM Back-Hefe	0,050 kg	kg	€
Speisesalz	0,050 kg	kg	€
Wasser, ca.	1,800 kg	kg	€
<b>Dekor</b>			
Roggenschrot fein	0,075 kg	kg	€
<b>Gesamtmenge:</b>	<b>5,425 kg</b>	<b>kg</b>	<b>€</b>

**Herstellungshinweis:**

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Knetung	10 Min. langsam	
Teigtemperatur	ca. 26 °C	
Teigruhe	max. 10 Min.	
Einwaage	1,200 kg	
Auflage	Roggenschrot, fein	
Backtemperatur	ca. 260 °C (= 25 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C	
Backzeit	ca. 60 Min.	

**Aufarbeitung:**

- Den Teig wie üblich herstellen (lange Quellknetung).
- Teig abwiegen und die weichen Teigstücke leicht formen, sofort in Roggenschrot wälzen und in gefettete Toastbrotkästen geben.
- Die Teigstücke im Kasten leicht andrücken und auf Gare stellen.
- Nach der Gare mit gutem Schwaden schieben und nach ca. zwei Minuten den Zug ziehen.
- Bei fallender Temperatur gut ausbacken.

**100g Gebäck enthalten durchschnittlich:**

Brennwert: 904 kJ / 216 kcal

Eiweiß	6,8 g
Kohlenhydrate	42,7 g
davon Zucker	2,8 g
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Ballaststoffe	6,0 g
Natrium	0,9 g
Broteinheiten	3,6 BE