



## Milder Roggen Rezept für 40 Stück

Rezept-Nr: 1288

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
Roggenmehl, Type 1150	20,000 kg	kg	€
UNIFERM FermFresh® Roggen Mild	10,000 kg	kg	€
UNIFERM MegaStabil	0,500 kg	kg	€
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg	kg	€
Speisesalz	0,500 kg	kg	€
Wasser, ca.	16,000 kg	kg	€
<b>Dekor</b>			
Roggenmehl, Type 1150	0,400 kg	kg	€
<b>Gesamtmenge:</b>	<b>47,900 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 oder 2 x 0,600 kg	
Auflage	Roggenmehl	
Backtemperatur	ca. 260 °C (= 25 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C	
Backzeit	ca. 65 Min.	

**Aufarbeitung:**

- Aus allen Zutaten den Teig wie üblich herstellen (lange Quellknetung).
- Den Teig nach der Teigruhe abwiegen und die weichen Teigstücke leicht formen, sofort in Roggenmehl 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: 908 kJ / 217 kcal

Eiweiß	6,8 g
Kohlenhydrate	43,8 g
davon Zucker	2,9 g
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Ballaststoffe	6,2 g
Natrium	0,9 g
Proteinheiten	3,6 BE