



Roggo

Aus Liebe zu Roggen



Roggo

Aus Liebe zu Roggen

- einzigartig – für Roggenkleingebäck mit 100 % Roggenmehlanteil (bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse)
- leistungsstark: gute Teigeigenschaften – auch für maschinelle Aufarbeitung
- Brötchen mit lockerer, saftiger Krume und ansprechendem Volumen – perfekt auch für Roggenbrote

Grundrezept Roggo-Brötchen | 2243

Roggenbrötchen

Zutaten für 216 Stück

Teig

5.000 g	Roggo
5.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
300 g	Hefe
7.000 g	Wasser
17.300 g	Teiggewicht

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 6 Min. langsam, 1 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 26 °C

TR/Zwischengare: 5 - 10 Min. / 10 Min.

TA: 170

- nach Pressengare Pressen teilen, mit Mehl absieben bzw. nach Wunsch dekorieren, absetzen, garen
- bei $\frac{3}{4}$ Gare nach Wunsch schneiden, mit Dampf backen

Teigeinlage: 80 g **Pressengewicht:** 2.400 g

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 23 Min.

Tipps:

Doppel-Roggenbrötchen: Teigeinlage 1.400 g. Zwei rundgewirkte Teigstücke zusammen absetzen, bemehlen, schneiden.

Doppel-Minis: Teigeinlage 2.400 g. Eckige Teiglinge mittig $\frac{3}{4}$ durchschneiden, auseinanderklappen, absetzen, bemehlen, schneiden.

Produktprofil

- gute Gärstabilität bei Teigführungen über GU/Frost
- Gebäcke mit vollem, kräftigem Roggengeschmack

Zugabe: 50 %

Gebinde: Papiersack, 25 kg



Laugen-Roggen-Brötchen

Laugen-Roggenbrötchen

I 2243₃

Zutaten für 216 Stück

Teig

- 5.000 g Roggo
- 5.000 g Roggenmehl, Type 997 oder 1150
- 300 g Hefe
- 7.000 g Wasser
- 17.300 g Teiggewicht

weitere Zutaten

- 60 g Brezellaug
- 600 g Wasser
- 300 g Sesam

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 6 Min. langsam, 1 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 26 °C **TR/Zwischengare:** 5 - 10 Min. / 10 Min. **TA:** 170

Teigeinlage: 80 g

Pressengewicht: 2.400 g

- rund gewirkte Teiglinge länglich aufarbeiten, absetzen garen
- bei $\frac{3}{4}$ Gare gut absteifen lassen, laugen, mehrmals einschneiden
- mit Sesam oder grobem Brezelsalz bestreuen und wie Brezeln backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 23 Min.

Roggen-Kleingebäck

I 2243₃

Zutaten für 69 Stück à 200 g

Teig

- 17.300 g Teig nach Grundrezept I 2243

Herstellung

Teigeinlage: 250 g

- nach TR Teigstücke auswiegen, etwas länglich vorformen, Zwischengare geben
- zur gewünschten Länge aufarbeiten, absetzen garen
- bei $\frac{3}{4}$ Gare mit einem scharfen, schräg gehaltenen Messer mehrere Schnitte flach unter die Teighaut anbringen
- mit wenig Dampf backen
- Zug geschlossen lassen und die letzten 5 Min. mit geöffnetem Zug ausbacken

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Min.

Tipp:

Für einen gut rustikalen Ausbund die Teiglinge vor dem Schneiden gegenkühlen



siehe Foto Rückseite links





Roggo-Kasten

Roggenbrot

I 2243₂

Zutaten für 49 Kastenbrote à 280 g
(Kastenform 20 x 8 x 7 cm)

Teig

5.000 g	Roggo
5.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
300 g	Hefe
7.000 g	Wasser
17.300 g	Teiggewicht

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 6 Min. langsam,
1 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und
Knetsystem)

TT: 24 - 26 °C

TR/Zwischengare: 5 - 10 Min. / 10 Min.

TA: 170

Teigeinlage: 350 g

- nach TR Teigstücke auswiegen, rund und leicht länglich aufarbeiten
- wahlweise in Roggenmehl oder Sesam wälzen
- in vorbereitete Kastenformen einlegen, garen
- bei $\frac{3}{4}$ Gare längs einschneiden, mit Dampf backen

Backtemperatur: 240 °C (10 °C über
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 40 Min.



Roggo-Zwiebelspitz

Roggenbrötchen mit Zwiebeln | 2244,
Zutaten für 241 Stück

Teig

5.000 g	Roggo
5.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
300 g	Hefe
9.000 g	Wasser
19.300 g	Teiggewicht

weitere Zutat

1.500 g Röstzwiebeln, getrocknet

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 6 Min. langsam, 1 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 26 °C

TR/Zwischengare: 10 Min. / 10 Min.

TA: 190

Teigeinlage: 86 g

Pressengewicht: 2.600 g

- nach TR Teigstücke auswiegen, rund wirken, länglich spitz aufarbeiten
- in Roggenmehl wälzen, absetzen, garen
- bei $\frac{3}{4}$ Gare längs schneiden, mit Dampf backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 22 - 25 Min.

so locker,
so saftig,
so aromatisch





Roggo-Bauernfladen

Roggen-Kleingebäck | 2244

Zutaten für 129 Stück

Teig

5.000 g	Roggo
5.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
300 g	Hefe
9.000 g	Wasser
75 g	Brotgewürz
<u>19.375 g</u>	Teiggewicht

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 6 Min. langsam,
2 - 3 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und
Knetsystem)

TT: 24 - 26 °C **TR:** 30 Min. **TA:** 190

Teigeinlage: 150 g

- nach TR Teigstücke auswiegen, leicht rund formen, auf Bleche mit Papier absetzen, garen
- bei voller Gare leicht stippen
- nach Wunsch mit Kümmel oder Roggenmehl bestreuen, mit Dampf backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 22 - 25 Min.

