



Premium Country-Roggen-Kruste

Rustikales Kleingebäck und herzhaftes Roggenbrötchen lassen sich rationell und sicher mit unserer Premium Country-Roggen-Kruste herstellen. Der integrierte Roggen-Natursauerteig sorgt für einen vollaromatischen Geschmack. Stabile Teigeigenschaften und ein ansprechendes Volumen zeichnen dieses Produkt neben einer langen Frischhaltung und dem besonderen Aroma aus. Brötchen, die jedem Verbraucher schmecken! Für alle Führungsarten geeignet.



<b>Rezeptvorschlag:</b>	<b><u>Roggen-Sauerteigbrötchen</u></b>	<b><u>Betriebsrezeptur</u></b>
	Weizenmehl	4,000 kg
	Roggenmehl	4,000 kg
	<b>Premium Country-Roggen-Kruste</b>	2,000 kg
	Hefe	0,350 kg
	Wasser	ca. 6,800 l
	-----	
	<b>Teiggewicht</b>	<b>16,450 kg</b>
<b>Knetzeit:</b>	Ca. 5 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.	
<b>Temperatur:</b>	Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.	
<b>Teigruhe:</b>	Ca. 10 Minuten.	
<b>Aufarbeitung:</b>	Teigstücke von 2,100 kg abwiegen, rundwirken und nach ca. 10 Minuten Ballengare eckig abpressen. Auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.	
<b>Gärzeit:</b>	Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 40 Minuten.	
<b>Backprozess:</b>	Bei ¾ Gare die Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und gegebenenfalls mit Roggenmehl absieben. Danach wie gewünscht einschneiden und bei ca. 240 °C mit mittlerer Schwadenmenge in den Ofen geben. Nach 3 Minuten Anbackzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. 5 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zug gezogen.	
<b>Backzeit:</b>	Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 20 bis 22 Minuten.	