



UrRöggelchen

Grundrezept mit allesgute UrRöggelchen
Sauerteig-Roggenbrötchen mit Waldstaudenroggen

Rezept-Nr.: 02514

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 240

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	4,000	Nach der Teigruhe den Teig zu den gewünschten Brötchen oder Baguettes aufarbeiten.
Roggenmehl Type 1150	3,500	
allesgute UrRöggelchen	2,500	Bei normaler Gare und Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Hefe	0,350	
Wasser	6,200	

Dekor:		Knetung: 4 Minuten langsam
Roggenmehl Type 1150	0,800	5 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Presengewicht: 2100 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 22 Minuten

Gesamtgewicht: 17,350 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 22 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

06.09.2022