



Anwendung nur
10 % in
Gesamtmehl!



UNIFERM

Roggen10

Ergiebige Basismischung zur Herstellung
von rustikalen Roggen-Kleingebäcken

Roggenbrötchen

Rezept für ca. 240 Stück à 60 g



Roggett

Rezept für ca. 68 Stück à 220 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2070

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Brötchenteig:	Roggenmehl Type 1150	4.500 kg
	Weizenmehl Type 550	4.500 kg
	UNIFERM Roggen 10	1.000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0.400 kg
	Speisesalz	0.200 kg
	Wasser, ca.	6.400 kg

GESAMT: 17.000 kg

Dekor:	Roggenmehl	0.050 kg
---------------	------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu Ballen von jeweils 2,100 kg abwägen und rundwirken.
- Nach der Zwischengare eckig abpressen.
- Die Teillinge mit Roggenmehl abstauben und auf Bleche absetzen. Danach leicht flachdrücken.
- Anschließend die Teillinge auf Gare stellen und backen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 3 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	10 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,070 kg
Zwischengare:	5 Min.
Gärzeit:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 20 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Volle Schwaden. Zug ca. 4 Min. vor Schluss öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Bei der Herstellung von Rosenbrötchen den Pressteiler vorher mit Fett einstreichen.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1171

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Baguette-teig:	Weizenmehl Type 550	4.500 kg
	Roggenmehl Type 1150	4.500 kg
	UNIFERM Roggen 10	1.000 kg
	UNIFERM Baguette-Back	0.100 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0.400 kg
	Speisesalz	0.200 kg
	Wasser, ca.	6.300 kg

GESAMT: 17.000 kg

Dekor:	Roggenmehl	0.050 kg
---------------	------------	----------

- Nach der Teigruhe abwägen und kurz vorstoßen.
- Nach der Zwischengare dann langstoßen, in Roggenmehl wälzen und auf Baguettebleche oder frei auf Dielen absetzen.
- Die Baguettes bis zur Endgare im Gärschrank lassen und erst vor dem Scheiben längs (oder drei Mal diagonal) einritzen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 3 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	mindestens 20 Minuten
Teiginwaage pro Stück:	0,250 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	250 °C (20 °C über Brötchenbacktemp.)
Hinweis:	Fallend auf 210 °C verzögerter Schwaden. Zug nach ca. 4 Min. vor Schluss öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Handbrot

Rezept für ca. 190 Stück à 100 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2069

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Snack-teig:	Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
	Weizenmehl Type 550	5,000 kg
	UNIFERM Roggen10	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,330 kg
	Speisesalz	0,210 kg
	Wasser, ca.	6,450 kg

GESAMT: 16,990 kg

Dekor:	Maisgrieß	0,050 kg
---------------	-----------	----------

- Nach der Teigruhe Teigstücke zu 1,800 kg abwiegen.
- Teigstücke auf ca. 3 mm ausrollen (ca. 120 x 8 cm).

Pikante Füllung:	Gouda, gerieben (45 % Fett)	2,000 kg
	Schinken, gewürfelt	1,200 kg
	Röstzwiebeln	0,600 kg

GESAMT: 3,800 kg

Veredelung:	Frischkäse (50 % Fett)	0,750 kg
	Schnittlauch	0,200 kg

GESAMT: 0,950 kg

- Produktion gefüllter Strang: Auf die Mitte des Strangs großzügig die Käsefüllung auftragen. Dann die Seiten nacheinander über die Füllung schlagen.

- Die Stränge auf 60 cm Länge teilen.
- Die zugeschnittenen Stränge an den Enden zusammendrücken, auf mit Backpapier ausgelegte Eurobleche legen und mit Maisgrieß abstreuen.
- Die einzelnen Stränge in 6 cm große Stücke einteilen und mit der stumpfen Seite eines Hörnchens die Einteilung eindrücken (nicht schneiden).
- Die einzelnen Stücke mit einem Diagonalschnitt versehen und auf Gare stellen.
- Die Stränge müssen lediglich kurz anspringen (20 bis 30 Minuten Gare).
- Nach dem Backen die frischen Handbrote an dem Stückübergang rustikal abreißen oder abschneiden

Veredelung: Auf den Diagonalschnitt etwas Frischkäse (alternativ Crème Fraîche) auftragen und zum Abschluss mit etwas Schnittlauch dekorieren.

BACKTECHNIK

Knetzeit*	3 + 5 Min.	Balleneinwaage: 1,800 kg
Teigtemperatur:	ca. 24 °C	Zwischengare: 5 Min.
Teigruhe:	10 Min.	Stückgare: ca. 20 bis 30 Min.
		Backzeit: ca. 2 Min. länger als Brötchen

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C

(5 °C über Brötchenbacktemperatur)

Hinweis: Verzögerten Schwaden nach ca. 30 Sek. geben. Zug 3 Min. vor Schluss ziehen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



UNIFERM Roggen10

Ergiebige Basismischung zur Herstellung von rustikalen Roggen-Kleingebäcken

Roggen-Kleingebäcke gehören zu den beliebten Klassikern im handwerklichen Bäckersortiment. Als geschmacklich kräftige Alternative zu weizenbetonten Gebäcken haben sich Roggen-Kleingebäcke auch im Snackbereich durchgesetzt.

Haupteinsatzbereiche: Roggen-Kleingebäcke und Snacks
Anwendungsmenge: 10 % in Mehl

- **Kräftiger roggentypischer Geschmack** – auf Basis natürlich fermentierter Roggen-Sauerteigkulturen
- **Gleichbleibend gutes Gebäckvolumen** – hohe Dehnfähigkeit der Teiglinge im Ofen
- **Hohe Wertschöpfung am Gebäck** – optimale Gebäckkalkulation aufgrund geringer Anwendungsmenge
- **Breite und flexible Anwendung** – ein Produkt für alle Gärzeitsteuerungsverfahren