



Roggel-Hawaii



Zutaten 70 Stück

Sauerteig

0,539 kg	Roggenmehl, Type 1150
0,432 kg	Wasser
0,028 kg	Anstellgut

Hauptteig

0,971 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
5,350 kg	Roggenmehl, Type 1150
3,962 kg	Weizenmehl, Type 550
0,219 kg	Salz
0,298 kg	Backmittel
0,149 kg	Weizengluten
0,298 kg	Hefe
5,961 kg	Wasser
4,650 kg	Ziehmarginare

Füllung

70 Scheiben	Schinken, gekocht
70 Scheiben	Ananas (Dose)
70 Scheiben	Schmelzkäse

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Roggel-Hawaii

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;
TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;

Hauptteig:

Kneten (spiral): 4 + 5 Min.;

Teigtemperatur (TT): 20 °C;

Teigruhe (TR): 30 - 60 Min. bei 4 °C

Aufarbeitung:

1. Teig tourieren: Nach der ersten Teigruhe 2 doppelte Touren geben und wieder kaltstellen, danach noch eine einfache Tour. Erneut 15 Min. in der Kühlung ruhen lassen.

2. Den Teig auf 10 mm ausrollen und davon mit dem Pastetenausstecher Ringe ausstechen (ohne Boden). Die Ringe mit dem Pastetenhalter fixieren.

3. Nach 3/4 Gare mit Reibekäse bestreuen und backen.

Backen:

Mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 25 Min.

Fertigstellung:

1. Nach dem Auskühlen Ringe aufschneiden und mit Schinken, Ananas und Käse belegen.

2. Den Roggel-Hawaii vor dem Servieren/Verkaufen dann etwa 1 Min. in der Mikrowelle oder im Merry Chef überbacken.

Tipp der Jury

Für beste Ergebnisse Grundteig immer gekühlt verarbeiten. Der Roggel-Hawaii ist ein herzhafter „Snack to go“, der auch mit anderen Füllungen kombiniert werden kann.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Plundergebäck aus touriertem Roggenmischbrotteig

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Ziehmarginare, Salz, Backmittel, Weizengluten, Hefe, Belag (Schinken, Ananas, Käse)

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggenmählerzeugnis, Weizenmählerzeugnis, Milcherzeugnis

Geschmack:

Krosser, mild gesäuerter Roggen-snack mit typischer Füllung

Haltbarkeit:

1 Tag

Die Bäcker

Viola Schubert mit
Coach Ralf Schaefer

Bäckerei Schaefer, Illingen

Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker“

Veranstalter



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

