



## Roggen-Berries



### Zutaten 27 Stück

#### Sauerteig

1,250 kg	Roggenmehl, Type 1150
1,250 kg	Wasser
0,250 kg	Anstellgut

#### Hauptteig

2,500 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
4,750 kg	Roggenmehl, Type 1150
2,500 kg	Weizenmehl, Type 550
1,500 kg	Durumweizenmehl
1,563 kg	Quark, Magerstufe
0,500 kg	Hefe
0,500 kg	Vollmilchpulver
0,200 kg	Salz
0,100 kg	Butter
0,125 kg	Ingwer, gerieben
3,750 kg	Wasser
2,000 kg	Cranberries

# Tipps zu Herstellung und Verkauf von Roggen-Berries

## Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

### Sauerteig:

Berliner Kurzsauerführung;  
TA 200; TT 35 °C; TR 3 Std.;

### Hauptteig:

Kneten (spiral): 6 + 2 Min.;  
Teigtemperatur (TT): 26 °C;  
Teigruhe (TR): 20 + 15 Min.;  
Cranberries erst zum Knetende unter den Teig kneten.

### Aufarbeitung:

Teigeinlage: 730 g/Stück

1. Teig nach dem Abwiegen rund- und langwirken.

2. Herzausstecher bemehlen und diesen zwei Mal in die Oberfläche des Brotes drücken.

3. Teigling dann absetzen und auf Gare stellen.

### Stückgare:

Gärraum: 30 – 35 °C; 70 – 75 % rel. Luftfeuchte

Gärzeit: 40 Min.

### Backen:

Backtemperatur: 240 – 190 °C, abfallend

Backzeit: 40 Min.

## Tipp der Jury

Die Rezeptidee eignet sich auch gut in Verbindung mit anderen Trockenfrüchten.

## Fakten

### Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot (60/40) mit Cranberries

### Zusatzstoffe:

Keine

### Zutaten:

Roggenmehl, Wasser, Weizenmehl, Quark, Durumweizenmehl, Vollmilchpulver, Hefe, Salz, Butter, Ingwer

### Zutaten mit

#### ausgewiesenen Allergenen:

Roggenmahlerzeugnis, Weizenmahlerzeugnis, Milcherzeugnis

### Geschmack:

Ausgewogene Kombination von gesäuertem Roggen und süßen Früchten

### Haltbarkeit:

2 Tage

## Die Bäcker

Anna Rehn mit den Lehrerinnen  
Cornelia Edelhagen-Wisniewski  
und Magdalena Lüttel

BBS Bad Segeberg

## Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker“

Veranstalter



Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

