Roggen-Berries

Foto: Bauhofer

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

VERBAND DEUTSCHER MÜHLEN

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Projektorganisation

GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung

Sponsor

RYE BELT GROWING PERSPECTIVES
eine Initiative der KWS

Medienpartner

ABZ abz online Allgemeine BäckerZeitung