



Roggen-Quarkies



Zutaten 210 Stück

Sauerteig

1,102 kg	Roggenmehl, Type 1150
1,102 kg	Wasser
0,220 kg	Anstellgut

Hauptteig

2,204 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
4,724 kg	Roggenmehl, Type 1150
3,071 kg	Weizenmehl, Type 550
1,102 kg	Durumweizenmehl
1,417 kg	Quark, 40 %
0,220 kg	Salz
0,110 kg	Fett
0,110 kg	Zucker
0,394 kg	Hefe
5,512 kg	Wasser
0,300 kg	Gewürzmischung

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Roggen-Quarkies

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

Sauerteig:

Berliner Kurzsauerführung
TA 200; TT 35 °C; TR 4 Std.;

Gewürzmischung:

Anis, Fenchel, Koriander – zu gleichen Teilen mischen, grob zerkleinern.

Hauptteig:

Kneten (spiral): 5 + 5 Min; TT: 26 °C;
TR 20 Min.;

Gewürzmischung erst zum Knetende unterlaufen lassen.

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 2400 g/Presse

1. Teig nach der Teigruhe abpressen und auf Laugentücher absetzen.

2. Bei Raumtemperatur reif werden lassen, dann belaugen und die Oberflächen einschneiden.

Backen:

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 17 Min.

Tipps der Jury

Die Menge der Gewürzmischung ist auf regionale Kundenerwartungen ausgerichtet, deshalb evtl. reduzieren. Für größere Produktionssicherheit sollten die Teiglinge vor dem Belaugen in der Kühlung abgesteift werden.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrötchen mit 15 % Quark

Zusatzstoffe:

Keine

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Durumweizenmehl, Quark, Salz, Fett, Zucker, Hefe, Gewürze

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggenmehlerzeugnis, Weizenmehlerzeugnis, Milcherzeugnis

Geschmack:

Bei der sehr saftig-soften Krume ergibt die Kombination von Gewürzen und Lauge eine harmonische Verbindung

Haltbarkeit:

1 Tag

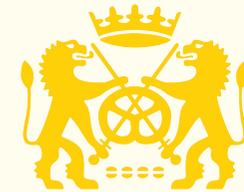
Die Bäcker

Bäckerfachklasse 2 mit den Lehrerinnen Cornelia Edelhagen-Wisniewski und Magdalena Lüttel

BBS Bad Segeberg

Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker“

Veranstalter



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

