1. Platz

Roggen-Deli2Go

Foto: Bauhofer

Zutaten 230 Stück

Sauerteig	
1,799 kg	Roggenvollk.schrot, grob
1,799 kg	Wasser
0,180 kg	Anstellgut
Brühstück	
0,885 kg	Roggenvollk.schrot, grob
1,058 kg	Wasser
Gemüsemischung	
0,647 kg	Sellerie
0,647 kg	Paprika
0,647 kg	Zwiebeln
0,576 kg	Radieschen
0,108 kg	Knoblauch
0,079 kg	Rosmarin, gehackt
Hauptteig	
3,597 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
1,942 kg	Brühstück
1,885 kg	Roggenschrot, fein
0,504 kg	Weizenmehl, Type 550
0,094 kg	Fleur de Sel
0,230 kg	Hefe
1,331 kg	Wasser
2,597 kg	Gemüsemischung
Topping	
2,878 kg	Frischkäse
0,719 kg	Crème Fraîche
Glanzglasur	
2,698 kg	Wasser
0,899 kg	Essig
0,072 kg	Gelatinepulver

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Roggen-Deli2Go

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 5,0 kg
Sauerteig:
Detmolder Einstufenführung; versäuert werden 35 Prozent der Gesamtmahlerzeugnisse
TA 200; TT 25 - 28 °C; TR 20 – 24 Std.;
Brühstück:
Schrot mit kochendem Wasser übergießen; TR 3 Std.
Gemüsemischung:
1. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann abkühlen lassen.

Hauptteig:
Kneten (spiral): 20 Min. langsam; TT: 20 °C; TR 30 Min.;
Zuerst Zutaten ohne Gemüsemischung kneten; dann Gemüsemischung nach der Teigruhe schonend unter den Teig kneten.
Aufarbeitung:
Teigeinlage: 50 g/Stück (bei kleinen Muffin-Formen)
Den fertigen Teig in gefettete Muffin-Formen dressieren.
Stückgare:
Gärraum: 30 – 35 °C; 70 – 75 % rel. Luftfeuchte
Gärzeit: 35 Min.

Backen:
Backtemperatur: 230 – 220 °C
Backzeit: 25 Min. (Kerntemperatur 96 °C)
Topping:
Alle Zutaten mixen und nach 3/4 der Backzeit in einer Spiralform auf das Gebäck dressieren, mit Rosmarin verzieren, anschließend fertig backen.
Glanzglasur:
Wasser und Essig erhitzen, nicht kochen. Die zuvor in 5 Löffel kaltem Wasser gelöste Gelatine zugeben und so lange rühren bis sich die Gelatine gelöst hat. Die warme Flüssigkeit satt auf die abgekühlten Gebäcke streichen.

Die Bäcker

Auszubildende der Bäckerei Steiskal (Kiel) mit ihrem Ausbilder Sebastian Klinke.
Bei der Preisverleihung (von links): Sebastian Klinke, Daniel Schulze und Ediz Karayel.

Tipp der Jury

Die Teigeinlage der Formengröße anpassen.
Für die Gemüsemischung sind saisonal viele Variationen möglich. Das Gebäck schmeckt mit und ohne Topping und könnte auch mit Emmentaler Käse überbacken werden.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:
Roggenkleingebäck mit Gemüsezugabe
Zutaten:
Roggenvollkornschrot, Roggenschrot, Wasser, Weizenmehl, Topping (Frischkäse, Crème Fraîche, Rinderbouillon), Glasur (Wasser, Essig, Gelatine), Sellerie, Paprika, Zwiebeln, Radieschen, Knoblauch, Rosmarin, Salz, Hefe
Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Roggen, Milcherzeugnis, Sellerie
Geschmack:
Saftiger Roggensnack mit mediterran gewürzter Gemüsefüllung
Haltbarkeit:
1 Tag

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