Roggen-krüstchen

Für Sauerteig-
Roggenkleingebäck

Zeelandia

Roggenkrüstchen

Für Sauerteig-Roggenkleingebäck

- **unser Bestseller** für Roggenbrötchen mit **50 % Roggenmehlanteil**
- die **erste Wahl** hinsichtlich **Gärstabilität bei allen Führungsarten**
- ergibt Roggengebäcke mit **herrlich lockerer Krume** und **ausgezeichnetem Volumen**

Produktprofil:

- Teige sehr gut für maschinelle Aufarbeitung geeignet
- perfekt für Teigführungen über GU/Frost und GV
- Gebäcke mit mild-aromatischem Roggengeschmack
- Auslobung „Sauerteig-Roggenbrötchen“ möglich

Zugabe: 20 % Gebinde: Papiersack, 25 kg

Grundrezept
Roggenkrüstchen | 2190

Sauerteig-Roggenbrötchen
Zutaten für 210 Stück

Teig

4.000 g	Weizenmehl, Type 550
4.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
2.000 g	**Roggenkrüstchen**
300 g	Hefe
6.500 g	Wasser, ca.
16.800 g	Teiggewicht, ca.

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 4 Min. langsam, 3 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 25 °C **TR/Pressengare:** 5 - 10 Min./10 Min. **TA:** 165

Teigeinlage: 80 g

Pressengewicht: 2.400 g

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 23 Min.

Tipp

Aus dem Teig können weitere Aufarbeitungsvarianten hergestellt werden, z. B. länglich bemehlt, mit einem Längsschnitt oder länglich, in Sesam abgesetzt und 2 x längs geschnitten.

Roggen- Ring

D 2178

Mischbrot
Zutaten für 42 Stück

Teig

16.800 g	Teig nach Grundrezept I 2190

Herstellung

Teigeinlage: 400 g

- nach TR 400 g schwere Teigstücke auswiegen, rund und leicht länglich aufarbeiten
- zu langen Strängen formen, als Ringe zusammenlegen, Enden gut andrücken
- mit Roggenmehl absieben, garen
- bei 3/4 Gare mehrmals schräg einschneiden, backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 25 Min.

Roggen- Baguettini

D 2178 1

Roggen-Kleingebäck
Zutaten für 84 Stück

Teig

16.800 g	Teig nach Grundrezept I 2190

Herstellung

Teigeinlage: 200 g

- nach TR 200 g schwere Teigstücke auswiegen, rund und leicht länglich aufarbeiten
- kurz entspannen lassen, zu Minibaguettes aufarbeiten, in Roggenmehl wälzen, absetzen, garen
- bei 3/4 Gare mehrmals schräg einschneiden, backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 24 - 26 Min.

Roggen- Knusperstange

S 2162 1

Pikantes Roggenplunder-Gebäck
Zutaten für 173 Stück

Teig

4.000 g	Weizenmehl, Type 550
4.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
2.000 g	**Roggenkrüstchen**
300 g	Hefe
6.500 g	Wasser, ca.
2.500 g	Touriermargarine-Plunder
19.300 g	Teiggewicht, ca.

Käse/Schinken-Mischung

2.000 g	Käse, geraspelt
1.200 g	Schinkenwürfel, roh, geräuchert

Dekor

800 g	**Mais-Reis Dekor**

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 4 Min. langsam, 3 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 25 °C **TR:** 5 - 10 Min. **TA:** 165

Teigeinlage: 130 g

- Teig nach TR tourieren (drei einfache Touren)
- zwischen den Touren Pausen einhalten
- Teig auf ca. 4 mm Stärke ausrollen, ca. 40 cm breit
- Teigbahn mit Wasser abstreichen, Käse/Schinken-Mischung aufstreuen, leicht andrücken
- oberes Teigband der Länge nach umschlagen (ca. 20 cm breit)
- mit Rollholz andrücken, mit Wasser abstreichen, die Hälfte des Dekors aufstreuen
- Teigband drehen, mit Wasser abstreichen, mit restlichem Dekor bestreuen, leicht andrücken
- in ca. 3 cm breite Teigstücke schneiden (130 g), mehrfach in sich drehen
- wahlweise zu Stangen oder Ringen absetzen, garen
- bei 3/4 Gare mit Dampf backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 18 - 20 Min.

Roggen-Splitterbrötchen

S 2162

Pikantes Roggenplunder-Gebäck
Zutaten für 216 Stück

Teig

4.000 g	Weizenmehl, Type 550
4.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
2.000 g	**Roggenkrüstchen**
300 g	Hefe
6.500 g	Wasser, ca.
2.500 g	Touriermargarine-Plunder
19.300 g	Teiggewicht, ca.

Krustenauflage

1.875 g	Käse, geraspelt
300 g	Blaumohn
600 g	Sesam
125 g	Kümmel, ganz
75 g	Brezelsalz
50 g	Paprika, edelsüß
10 g	Pfeffer, schwarz
3.035 g	

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 4 Min. langsam, 3 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 25 °C **TR/Pressengare:** 5 - 10 Min. / 10 Min. **TA:** 165

Teigeinlage: 91 g

Pressengewicht: 2.750 g

- Teig nach TR tourieren (drei einfache Touren)
- zwischen den Touren Pausen einhalten
- Teig auf ca. 3,5 cm Stärke ausrollen
- ausgerollten Teig in Presstellergröße (2.750 g) schneiden, abpressen, leicht rundwirken
- Teigstücke mit dem Schluss in die Mischung der Krustenauflage drücken, absetzen, garen
- bei 3/4 Gare backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 25 - 30 Min.

Walnuss-Spitz

J 2178 $_2$

Roggenbrötchen mit Walnüssen
Zutaten für 205 Stück

Teig

4.000 g	Weizenmehl, Type 550
4.000 g	Roggenmehl, Type 997 oder 1150
2.000 g	**Roggenkrüstchen**
300 g	Hefe
6.500 g	Wasser, ca.
1.700 g	Walnüsse, grob gehackt
18.500 g	Teiggewicht, ca.

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 4 Min. langsam, 3 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 25 °C **TR/Pressengare:** 5 - 10 Min. / 10 Min. **TA:** 165

Teigeinlage: 90 g

Pressengewicht: 2.700 g

- Walnüsse kurz vor Ende der Knetzeit unterkneten
- nach Pressengare abpressen und rundwirken
- Teigstücke länglich spitz aufarbeiten
- in Roggenmehl wälzen, absetzen, garen
- bei 3/4 Gare leicht längs einschneiden, mit wenig Dampf backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 25 Min.

Tipp

Zur Herstellung von Sonnenblumen-Spitz können anstelle von Walnüssen angeröstete Sonnenblumenkerne eingesetzt werden.

Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de