



## Kartoffel-Röggelchen

allesgute UrRöggelchen und Pom Frisch

Kartoffel-Weizenmischbrot mit Waldstaudenroggen

**Rezept-Nr.: 02517**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 53

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	4,000	Die Teigstücke nach der Zwischengare langstoßen, die Oberfläche befeuchten, in <b>Pom-Frisch</b> wälzen, auf gestaubte Abziehapparate absetzen und zu einem "S" formen. Vor dem Schieben die Oberfläche der S-Formen jeweils im Bogen baguettemäßig einschneiden.
Roggenmehl Type 1150	3,500	
<b>allesgute UrRöggelchen</b>	2,500	
<b>Pom-Frisch</b>	2,000	
Hefe	0,350	
Wasser	9,000	
-----		Mit Schwaden schieben, nach halber Backzeit den Zug ziehen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Dekor:		
<b>Pom-Frisch</b>	0,500	<p><b>Alternative Aufarbeitung:</b> Teig zu den gewünschten Teigstücken abwiegen und etwas langstoßen. Nach der Zwischengare langrollen und zu Ringen formen. Die Oberfläche befeuchten und in <b>Pom-Frisch</b> wälzen. Danach auf gestaubte Abziehapparate absetzen. Die Ringe mit einem Holzstab so eindrücken das 4 gleiche Teile entstehen, (über Kreuz), nicht durchdrücken.</p> <p>Vor dem Schieben die 4 Ringteile mit einem Baguetteschnitt einschneiden.</p> <p><b>Knetung:</b>                    <b>4 Minuten langsam</b>    <b>4 Minuten schnell</b></p> <p><b>Teigtemperatur:</b>        <b>ca. 25 °C</b></p> <p><b>Teigruhe:</b>                    <b>20 Minuten</b></p> <p><b>Teigeinlage:</b>                <b>400 g</b></p> <p><b>Backtemperatur:</b>        <b>240 °C fallend auf 200 °C</b></p> <p><b>Backzeit:</b>                    <b>35 Minuten</b></p>

**Gesamtgewicht: 21,850 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 35 Min.**