

Roggenback

Gutes aus Roggen

**Premix für rustikales Brot und Kleingebäck
mit getrocknetem Roggen-Natursauerteig**



ROGGENBACK – Gutes aus Roggen!

Backwaren mit Roggen erfreuen sich beim Verbraucher großer Beliebtheit. Neben dem rustikalen Äußeren begeistert der saftige Gebäckcharakter und der roggen-typische, kräftige Geschmack Ihre Kunden.

Für Sie als Bäcker steht darüber hinaus eine hohe Leistungsfähigkeit des eingesetzten Produktes im Fokus, die Sicherheit in allen Stufen der Produktion gewährleistet.

In diesem Zusammenhang vertrauen zahlreiche Bäckereien bereits seit mehr als zwei Jahrzehnten auf **ROGGENBACK**. Langjährige Erfahrung, gepaart mit innovativen, in der Praxis erprobten Rezeptideen, bilden die Basis für ein breites Sortiment an attraktiven Backwaren.

Hohe Leistungsfähigkeit und Sicherheit in allen Produktionsabläufen

- ▶ für eine Vielzahl rustikaler Brote und Kleingebäcke
- ▶ mit Roggen-Natursauerteig (Auslobung als Sauerteigbrötchen möglich)
- ▶ ideal geeignet für die direkte Führung
- ▶ angenehm plastische Teige mit guter Maschinengängigkeit
- ▶ hohe Gärstabilität und Toleranz

Rustikale Gebäcke vom Kleingebäck bis zum Brot

- ▶ rustikale, attraktive Optik
- ▶ langanhaltende Rösche
- ▶ saftig-zarte Krume
- ▶ roggentypischer, kräftiger Geschmack



Roggenback
Gutes aus Roggen

Rustikales Kleingebäck



Zum Teig:

Weizenmehl T 550	8,000 kg
ROGGENBACK	2,000 kg
Backmargarine	0,100 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,800 l

Teiggewicht 16,300 kg

Knetzeit:	2 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	keine
Ballengewicht:	1,800 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten
Aufarbeitung:	betriebsüblich
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 20 Minuten

Roggenback
Gutes aus Roggen

Krustenlaib

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	5,000 kg
Roggenmehl T 997	3,000 kg
ROGGENBACK	2,000 kg
Speiseöl	0,250 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,100 kg
Hefe*	0,200 kg
Wasser, ca.	6,100 l

Teiggewicht 16,650 kg

* Hefemenge der jeweiligen Kälteführung anpassen.

Knetzeit: 4 + 5 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Mit dem bemehlten Schluss nach unten auf bemehlte Dielen setzen und in die Kälte einbringen. Die Teiglinge am nächsten Tag betriebsüblich zur Gare führen.

Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Roggenback
Gutes aus Roggen

Rustikales Roggenbrot

Zum Teig:

Roggenmehl T 1150	5,500 kg
Grundsauer, TA 160	4,000 kg
ROGGENBACK	2,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,400 l

Teiggewicht 18,050 kg

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 - 29 °C
Teigruhe:	30 - 40 Minuten
Teigeinlage:	1,200 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche in Roggenmehl drücken und zu Fladen ausformen. Anschließend direkt auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare vor dem Schieben mit den Fingern Vertiefungen eindrücken und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 60 - 65 Minuten

Roggenback
Gutes aus Roggen

Rustikales Zwiirbelbrot

Sauerteig-Kräcker

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	8,000 kg
ROGGENBACK	2,000 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,060 kg
Wasser, ca.	8,200 l

Teiggewicht 18,300 kg

Knetzeit: 5 + 18 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: 25 - 26 °C
Teigruhe: 18 - 20 Stunden bei ca. 5 °C,
danach 2 - 3 Stunden im Raum
temperieren

Teigeinlage: 0,300 kg - 0,400 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig aus der Wanne auf den Tisch stürzen, die Oberfläche mit Roggenmehl bestreuen und rechteckige Teigstücke der gewünschten Größe portionieren. Die Enden der Teiglinge gegeneinander verdrehen und auf bemehlte Abziehapparate setzen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglinge mit wenig Schwaden schieben. Nach ca. 20 Minuten Backzeit den Zug öffnen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: 35 - 40 Minuten

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	8,000 kg
ROGGENBACK	2,000 kg
Butter	1,500 kg
Wasser, ca.	4,700 l

Teiggewicht 16,200 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
Ballengewicht: 0,900 kg

Arbeitshinweise:

Nach kurzer Entspannungszeit die Ballen abpressen und rund wirken. Danach die Teiglinge mit einer Hörnchenwickelmaschine auf 1 mm Dicke zu länglichen Fladen ausrollen, auf Backbleche mit Papier legen und gut igeln. Anschließend mit Schwaden backen, den man nach ca. 5 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 13 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Für eine besondere Note können obiger Rezeptur noch ca. 0,080 kg Trockenkräuter (z. B. getrockneter Schnittlauch, Kräuter der Provence, Basilikum, Rosmarin etc.) zugegeben werden.

Roggenback
Gutes aus Roggen

Roggenbrötchen

Zum Teig:

Roggenmehl T 997	4,000 kg
Weizenmehl T 550	4,000 kg
ROGGENBACK	2,000 kg
EISZEIT	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	6,200 l
Teiggewicht	16,800 kg

Knetzeit:	6 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Ballengewicht:	2,100 kg
Ballengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	zu eckigen Brötchen
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 20 Minuten



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110

Roggenback
Gutes aus Roggen