



Röggelchen

Zweistufen-Knetverfahren, Unterknet-Methode

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Brötchenteig	12,000 kg	12,000	24,000	36,000
Roggenmehl Type 997/1150	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
maltarom black	0,070 kg	0,070	0,140	0,210
getr. Dinkelsauerteig	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser	1,700 kg	1,700	3,400	5,100
9.4.17 16:48	16,270	16,270	32,540	48,810

Erläuterung

Weitere Zutaten unter den nicht ganz ausgekneteten Brötchenteig laufen lassen und fertig kneten.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam	2 Minuten
Knetzeit schnell	2 Minuten
Teigtemperatur	24 - 25°C
Teigruhe	betriebsüblich

Herstellung Brötchen

Pressengewicht betriebsüblich

Dekor

Mischung Roggenmehl oder Reis-Crisp extrafein

Variationen

- Roggenanteil flexibel anpassen (z.B. wenn mehr Volumen gewünscht ist)
- Menge an Sauerteig nach Geschmack zugeben
- Krumenfarbe mit Röstmalzmenge einstellen.