

Rezept RoteBete Rivale



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1483 | Rezept für ca. 60 Stück

TEIG:

Grundrezept

Weizenmehl, Type 550	10,000 kg		
UNIFERM FermFresh RoteBete	2,500 kg		
UNIFERM Eisstar	0,300 kg		
Rapsöl	0,200 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,200 kg		
Kräuter der Provence	0,075 kg		
Speisesalz	0,220 kg		
Wasser, ca.	7,500 kg		

Dekor

Roggenmehl, Type 1150	0,200 kg		
Summe:	21,195 kg		

Rezept RoteBete Rivale



Nr.: 1483

BACKTECHNIK

Knetzeit	6 + 18 Min.
Teigtemperatur	24 °C
Teigruhe	90 Min.
Einwaage	0,350 kg
Gärzeit	Cool Rising
Dekor	Roggenmehl
Ofentyp	Etagenofen
Backtemperatur	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Schwaden	1 Min. verzögert voll Schwaden
Backtemperatur fallend auf	210 °C
Backzeit	ca. 25 Min.
Zug auf vor Beendigung der Backzeit	3 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

- Den Teig gut auskneten.
- Anschließend den Teig in geölte Wannen geben und 90 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig in 0,350 kg schwere Stücke teilen.
- Die portionierten Teigstücke leicht vorformen und auf gut bemehlten Dielen absetzen.
- Nach kurzer Entspannung die Stangen auf Spannung bringen. Dabei Roggenmehl in den Schluss einarbeiten.
- Die länglichen Teigstücke gut mehlen und mit dem Schluss nach unten auf Dielen absetzen.
- Anschließend die Dielen mit den Teigstücken in die Kühlung (Cool Rising) einbringen.
- Nach der Kälteführung die Teigstücke evtl. erneut mit Roggenmehl abstauben und mit verzögertem Schwaden backen.
- Kurz vor Ende der Backzeit den Zug für ca. 3 Minuten ziehen.

TIPP

Es ist auch möglich den Teig am Vortag zu bereiten und in der geölten Wanne komplett bei +5° C über Nacht zu kühlen. Die Aufarbeitung, Engare und das Backen erfolgt dann erst am nächsten Tag.
Bei Bedarf kann der RoteBete-Rivale auch ohne die Kräuter der Provence hergestellt werden.

Rezept RoteBete Rivale



Nr.: 1483

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	1.050 kJ / 251 kcal	
Fett	2,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5	g
Kohlenhydrate	47,8	g
davon Zucker	4,3	g
Ballaststoffe	3,0	g
Eiweiß	6,9	g
Salz	1,9	g

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von Backservice

[Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!](#)

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Backservice +49 2389 7978-444 | info@uniferm.de | www.uniferm.de