

Rezept RoteBete Rustica



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1485 | Rezept für ca. 185 Stück

TEIG:

Grundrezept

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg		
UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg		
Rapsöl	0,200 kg		
UNIFERM FermFresh RoteBete	2,000 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg		
Wasser, ca.	6,000 kg		

Dekor

Roggenmehl, Type 1150	0,200 kg		
Summe:	18,650 kg		

Rezept RoteBete Rustica



Nr.: 1485

BACKTECHNIK

Knetzeit	6 + 8 Min.
Teigtemperatur	27 °C
Teigruhe	60 Min.
Teigeinwaage	0,600 Kg
Gärzeit	60 Min.
Backtemperatur	240 °C Oberhitze 230 °C Unterhitze
Backtemperatur fallend auf	200 °C
Backzeit	40 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

- Einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
- Nach der Teigruhe den Teig auswiegen und zu Ballen rundwirken.
- Weitere 10 min Ballengare geben und die Ballen anschließend nur abpressen.
- Zwei Stücke Teig aufeinanderlegen, kurz langstoßen (wie Baguettebrötchen) und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare wie Brötchen backen.

TIPP

Man kann die RoteBete Rusticas auch über Nacht über GV führen. Dazu sollte man die Teigtemperatur und Hefemenge anpassen.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	1.116 kJ / 267 kcal
Fett	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	50,2 g
davon Zucker	4,2 g
Ballaststoffe	3,6 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	2,1 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