

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft

  
margo



## URROGGEN NATURALE

Rezept für ca. 43 Stück



LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoff		g
Brühstück	UrRoggen Naturale 10-30 % Wasser		1'950 3'900
Teig	Urdinkelhalbweissmehl Halbweissmehl <b>Forza Verde</b> Backhefe Meersalz Wasser		6'500 3'500 220 170 200 5'200
	<b>Total</b>		<b>21'640</b>
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum UrRoggen Naturale geben. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.	
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 8 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C	
	Stockgare:	Teig in eine geölte Wanne geben und bei Raumtemperatur 2-3 Stunden reifen lassen. 18-20 Stunden im Kühlschrank	
Aufarbeiten	Akklimatisierung:	60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen. Teig auf den gut bemehlten Tisch kippen und Teiglinge von 500 g abwägen. Von allen Seiten nach innen legen, festdrücken und im Mehl wenden. Auf Einschliessapparate absetzen.	
	Stückgare:	10-15 Minuten	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C; Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.	
	Backzeit:	ca. 45 Minuten	

**Margo - Baker & Baker Schweiz AG**

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99  
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**



## URROGGEN ZOPF

Rezept für ca. 44 Stück

	Rohstoff	g
Brühstück	UrRoggen Naturale 10-30 %	880
	Wasser	1'750
Teig	Weizenmehl Typ 550	10'000
	Butter-Flex Pulver	2'950
	Backhefe	470
	Wasser	5'900
Dekor	Urgetreide Dekor	300
	<b>Total</b>	<b>22'250</b>
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum UrRoggen Naturale geben. Brühstück abkühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 4 Minuten im 2. Gang
	Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur: ca. 25 °C Stockgare: ca. 10 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge in der gewünschten Grösse abwägen, mit der Maschine oder von Hand langrollen und gleichmässig flechten. Auf Einschiessapparate oder Bleche absetzen. Zöpfe mit Ei anstreichen, in der Urgetreide Dekor-Mischung wenden und angaren lassen.
	Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	220 °C, fallend Ohne Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 25 Minuten



## URROGGEN

Rezept für ca. 48 Stück

	Rohstoff	g
Brühstück	UrRoggen Naturale 10-30 %	1'450
	Wasser	2'900
Teig	UrRoggen Naturale 10-30 %	5'700
	Roggenmehl, dunkel	2'850
	Forza Verde	180
	Backhefe	280
	Meersalz	60
	Wasser	5'000
Ruchbrotteig	Ruchbrotteig	11'000
	<b>Total</b>	<b>29'420</b>
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum UrRoggen Naturale geben. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung		Alle Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig auskneten. Zum Schluss den Ruchbrotteig unterkneten.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 5 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 60 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 600 g abwägen und mit wenig Mehl rund aufwirken. Die Oberfläche im Roggenmehl wenden, mit dem Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen und wenig flachdrücken.
	Stückgare:	ca. 45 Minuten, bis an der Oberfläche die typischen Risse entstehen
Backen	Ofentemperatur:	ca. 240 °C; Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 45 Minuten



## URROGGEN KRUSTE

Rezept für ca. 51 Stück

	Rohstoff	g
Brühstück	UrRoggen Naturale 10-30 %	1'600
	Wasser	3'200
Teig	Halbweissmehl	6'000
	Roggenmehl, dunkel	4'000
	<b>Forza Verde</b>	160
	Backhefe	160
	Meersalz	200
	Wasser	5'000
	<b>Total</b>	<b>20'920</b>
<b>Vorbereitung</b>	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum UrRoggen Naturale geben. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
<b>Herstellung</b>	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 8 Minuten im 2. Gang
<b>Temperatur und Stockgare</b>	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 60 Minuten
<b>Aufarbeiten</b>		Teiglinge von 400 g abwiegen und länglich wirken. Die vorgewirkten Teiglinge ca. 40 cm lang rollen und zu einer Schnecke aufrollen. Schnecke im Mehl wenden und auf Bleche oder Einschiessapparate absetzen.
	Stückgare:	ca. 45 Minuten
<b>Backen</b>	Ofentemperatur:	ca. 230 °C
	Backzeit:	Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. ca. 45 Minuten