



Backen ist unsere Welt

HP-Roggenbrot

Rezept-Nr. 5286/006

mit Uldo **Pro Boost 50**

Ausgabe: 26. August 2025

Vegan

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de



HP-Roggenbrot

Rezept-Nr. 5286/006

mit Uldo **Pro Boost 50**



Ausgabe: 26. August 2025

1. Kennzeichnung

<i>Bezeichnung des Gebäckes</i>	Roggenbrot mit hohem Proteingehalt		
<i>Getreideanteile im Gebäck</i>	Roggen	98	%
	Weizen	2	%
<i>QUID-Angaben (Art. 22 LMIV)</i>	Roggenmehl	27	%
	Weizenmehl	1	%
	Pflanzenprotein-Mischung	16	%



2. Teigrezeptur

---		Temperatur: 24 °C	Stehzeit:
	kg		
	kg		
	kg		
	kg		
<i>Sauerteig</i>	<i>Grundsauer</i>	TA 170	°S 16-18
1,400	kg	Roggenmehl	Type 1150
	kg		
0,980	kg	Wasser	
<i>Teig</i>			
3,600	kg	Roggenmehl	Type 1150
5,000	kg	Uldo Pro Boost 50	Art.-Nr. 5286
0,050	kg	Uldo Monofaktur Basic	Art.-Nr. 8100
2,380	kg	Grundsauer	
0,200	kg	Salz	
0,200	kg	Hefe	
	kg		
	kg		
6,820	kg	Wasser	
18,250	kg	Gesamtgewicht	

3. Herstellungsparameter

Knetzeit	4+5	min	---						
Teigtemperatur	26	°C							
Teigruhe	30	min							
Teigeinlage	850	$\frac{g}{g}$							
Zwischengare	5	min							
Stückgare	Ca. 45	min	30	°C	75	% rel. F			
Backtemperatur	240	°C	fallend auf			200	°C		
Backzeit	60	min	mit Schwaden schieben; nach 2-3 Min. ZUG öffnen						

4. Herstellung

Nach der Teigruhe wird der Teig betriebsüblich zu länglichen Broten aufgearbeitet. Zur Gare werden die Teigstücke mit dem Schluss nach oben in Garkörbe gesetzt. Nach der Gare wird das Brot auf Abzieher gestürzt, ggf. 3 X schräg eingeschnitten und mit Schwaden heiß angebacken. Die letzten 5 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

5. Zutatenliste

nach LMIV für Gebäcke

Wasser, Getreidemahlprodukte (ROGGENmehl, WEIZENmehl), natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser, Sauerteigkulturen), Pflanzenprotein-Mischung (WEIZEN, Ackerbohne, Hefe), modifizierte WEIZENstärke, Hefe, Salz, WEIZENSauerteig getr. (WEIZENmahlerzeugnisse, Wasser, Sauerteigkulturen).

davon Topping	Roggenmehl
---------------	------------

6. Nährwerte

100g Gebäck enthalten durchschnittlich

Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
<i>kJ</i>	<i>kcal</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>
841	201	1,4	0,3	23,3	2,5	14,1	16,5	1,3