

# HP-Roggen-Sonnenblumen-Brot

Rezept-Nr. 5286/019

mit Uldo **Pro Boost 50**

Ausgabe: 28. Januar 2026

*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-Roggen-Sonnenblumen-Brot

Rezept-Nr. 5286/019

mit Uldo **Pro Boost 50**



Ausgabe: 28. Januar 2026

## 1. Kennzeichnung

<i>Bezeichnung des Gebäckes</i>	Roggenbrot mit hohem Proteingehalt		
	Roggen-Sonnenblumenkern-Brot mit hohem Proteingehalt		
<i>Getreideanteile im Gebäck</i>	Roggen/- vollkorn	98	%
	Weizen	2	%
<i>QUID-Angaben (Art. 22 LMIV)</i>	Roggenmehl	17	%
	Roggenvollkornmehl	7	%
	Pflanzenprotein- Mischung	14	%
	Sonnenblumenkerne	16	%



## 2. Teigrezeptur

---		Temperatur: °C		Stehzeit:	
	kg				
	kg				
	kg				
<i>Sauerteig</i>	<i>Grundsauer</i>	TA 170	°S 16-18		
1,500	kg	Roggenmehl	Type 1150		
	kg	Anstellgut			
1,050	kg	Wasser			
<i>Teig</i>					
2,000	kg	Roggenmehl	Type 1150		
1,500	kg	Roggenvollkornmehl	Type 1800		
5,000	kg	Uldo <b>Pro Boost 50</b>	Art.-Nr. 5286		
0,050	kg	Uldo <b>Monofaktur Basic</b>	Art.-Nr. 8100		
2,550	kg	Grundsauer			
0,210	kg	Salz			
0,200	kg	Hefe			
1,900	kg	Sonnenblumenkerne			
7,250	kg	Wasser			
<b>20,660</b>	<b>kg</b>	<b>Gesamtgewicht</b>			

### 3. Herstellungsparameter

Knetzeit	4+5	min	---						
Teigtemperatur	26	°C							
Teigruhe	30	min							
Teigeinlage	600	g							
Zwischengare	5	min							
Stückgare	Ca. 45	min	30	°C	75	% rel. F			
Backtemperatur	240	°C	fallend auf			200	°C		
Backzeit	35	min	Mit Schwaden schieben; die letzten 10 Minuten mit geöffnetem Zug						

### 4. Herstellung

Nach der Teigruhe wird der Teig betriebsüblich zu runden Broten aufgearbeitet, mit der angefeuchteten Oberseite in Sonnenblumenkerne (ca. 50g je Teigstück) gedrückt und mit dem Schluss nach oben in Garkörbe gesetzt.  
 Nach ca. 2/3 der Gare wird das Brot auf Abzieher gestürzt, mit einem Tortenteiler eingedrückt und mit Schwaden gebacken.  
 Die letzten 10 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

### 5. Zutatenliste

nach LMIV für Gebäcke

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

### 6. Nährwerte

100g Gebäck enthalten durchschnittlich

Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
kJ	kcal	g	g	g	g	g	g	g
1215	290	10,7	1,4	22,7	1,7	14,0	18,9	1,2