



*Backen ist unsere Welt*

# HP-Roggen-Gewürz-Brot

Rezept-Nr. 5286/020

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-Gewürz-Brot

Rezept-Nr. 5286/020

mit Uldo **Pro Boost 50**

Ausgabe: 28. Januar 2026



## 1. Kennzeichnung

<i>Bezeichnung des Gebäckes</i>	Roggen-Gewürz-Brot mit hohem Proteingehalt		
<i>Getreideanteile im Gebäck</i>	Roggen/-vollkorn	98	%
	Weizen	2	%
<i>QUID-Angaben (Art. 22 LMIV)</i>	Roggenvollkornmehl	18	%
	Roggenmehl	8	%
	Weizenmehl	1	%
	Pflanzenprotein-Mischung	15	%



## 2. Teigrezeptur

---		Temperatur: °C	Stehzeit:
	kg		
	kg		
	kg		
<i>Sauerteig</i>	<i>Grundsauer</i>	TA 170	°S 16-18
1,530	kg	Roggenmehl	Type 1150
	kg	Anstellgut	
1,070	kg	Wasser	
<i>Teig</i>			
3,470	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
2,600	kg	Grundsauer	
0,220	kg	Salz	
0,200	kg	Hefe	
0,100	kg	Brotgewürz	
0,030	kg	Kümmel geröstet, gemahlen	
7,630	kg	Wasser	
<b>19,300</b>	<b>kg</b>	<b>Gesamtgewicht</b>	

### 3. Herstellungsparameter

Knetzeit	6+2	min	---				
Teigtemperatur	26	°C					
Teigruhe	30	min					
Teigeinlage	850	$\frac{g}{g}$					
Zwischengare		min					
Stückgare	Ca. 45	min	30	°C	75	% rel. F	
Backtemperatur	240	°C	fallend auf		200	°C	
Backzeit	50	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 dem Schluss nach unten in gemahlte Garkörbe gesetzt und mit Roggenmehl etwas abgiesbt.  
 Nach der Gare wird das Brot auf Abzieher gelupft und mit Schwaden gebacken.  
 Die letzten 10 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

### 5. Zutatenliste

nach LMIV für Gebäcke

Wasser, Getreidemahlprodukte (ROGGENVollkornmehl, ROGGENmehl, WEIZENmehl), natürlicher Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser, Sauerteigkulturen), Pflanzenprotein-Mischung (WEIZEN, Ackerbohne, Hefe), modifizierte WEIZENstärke, Salz, Hefe, Brotgewürz (Kümmel, Koriandersamen), 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>
858	205	1,5	0,3	22,8	1,3	15,3	17,2	1,5