

# Grand Prix für Roggenbäcker



## Preisträger des Rezeptwettbewerbs 2013/14

### 1. Preis (1.500 €): „Roggen Deli 2 Go“

Einsender: Ediz Karayel und Daniel Schulze (Auszubildende) mit Sebastian Klinke (Ausbilder); Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Steiskal, Radewisch 160, 24145 Kiel

### 2. Preis (1.000 €): „HopfMalz-Brot“

und

### 3. Preis (500 €): „Roggen-Reiskorn-Brot“

Einsender: Bertha-Benz-Schule Sigmaringen (Günter Lutz, Lehrkraft; Rezepte aus dem Unterricht der BäckerInnen im 3. Lehrjahr); Gewerbliche, Ernährungs- und Sozialwissenschaftliche Schule des Landkreises Sigmaringen, In der Talwiese 18, 72488 Sigmaringen

### Berufspädagogischer Sonderpreis „Roggenbildung“ (250 €)

an Beate Diers mit der Klasse KO9Bä aus dem Kooperationsunterricht der Bäckereiabteilung an der Elisabeth-Selbert-Schule; Berufsbildende Schulen des Landkreises Hameln-Pyrmont, Münsterkirchhof 6, 31785 Hameln

### Betriebspraktischer Sonderpreis „Roggenkreativität“ (250 €)

für die Einsendung 26 abwandeln der Kreationen auf Basis von drei betrieblichen Grundrezepturen: Sabrina Scheel und Patrick Mucha (Auszubildende im 3. Lehrjahr); mit Unterstützung aus dem Team des Ausbildungsbetriebs Ihre kleine Backstube, Arthur-Scheunert-Allee 125, 14558 Nuthetal (OT Bergholz-Rehbrücke)



Bei der Preisverleihung anlässlich der Getreidefachtagung 2014 auf dem Campus Weihenstephan der TU München in Freising (von links): Mehlkönigin Carolina Göggerle und (hinter ihr) der Juryvorsitzende Prof. Michael Kleinert; Fachlehrer Günter Lutz mit (dahinter) seinen Schülervertretern Steven Haas und Kevin Weber aus Sigmaringen; Ediz Karayel, Ausbilder Sebastian Klinke und Daniel Schulze aus Kiel; Beate Diers aus Hameln

Unter 37 Einsendungen mit 65 Rezepturvariationen hatte die neutrale Fachjury eine gerechte Wahl zu treffen.

Neun Rezepte kamen in die Endausscheidung, die dafür in der Württembergischen Bäckerfachschule (Stuttgart) gebacken und von Walter Bauhofer fotografiert wurden.

Nach 14 Kriterien hat die Jury beurteilt und bewertet:

Optik	Geschmack (1) (roggentypisch)	Rezeptur (Zutaten) Originalität	Betriebschancen (Produktion/Bäckerei)
Kruste	Geschmack (2) (kreativ-interessant)	Rezeptur (Papierform) Vollständigkeit	Marktchancen (Verkauf/Verbraucher)
Krume	Aroma	Rezeptur (Backpraxis) Nachvollziehbarkeit	Modernität (zielgruppengerecht)
Geruch	Mouthfeel / Biss	Sonderpunkte / Subjektiver Gesamteindruck	

Zwei Jurymitglieder haben anschließend die Rezepte bearbeitet: Joachim Burkart und sein Team der Württembergischen Bäckerfachschule/Akademie Deutsches Bäckerhandwerk haben ihnen eine einheitliche bürgerpraktische Form gegeben und Fachredakteur Dieter Kauffmann vom Mediapartner ABZ hat sie mit den Tipps der Jury veröffentlichungsreif umgesetzt...



Die Jury mit den Gebäcken der Endausscheidung (von links nach rechts):

Dieter Kauffmann, Dr. Heiko Zentgraf, Joachim Burkart, Prof. Dr. Thomas Miedaner, Brigitte Steinwender, Prof. Michael Kleinert (Vorsitzender), Franz H. Leupoldt, Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer, Wilhelm Benz

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Roggen Deli 2 Go

Roggenkleingebäck mit Gemüsezugabe

Gesamtmehlmenge: 5,0 kg



### Rezeptur:

#### Sauerteig:

1,799 kg Roggenvollkornschrot, grob  
1,799 kg Wasser  
0,180 kg Anstellgut

#### Brühstück:

0,885 kg Roggenvollkornschrot, grob  
1,058 kg Wasser

#### Gemüsemischung:

0,647 kg Sellerie  
0,647 kg Paprika  
0,647 kg Zwiebeln  
0,576 kg Radieschen  
0,108 kg Knoblauch  
0,079 kg Rosmarin, gehackt

#### Hauptteig:

3,597 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)  
1,942 kg Brühstück  
1,885 kg Roggenschrot, fein  
0,504 kg Weizenmehl, Type 550  
0,094 kg Fleur de Sel  
0,230 kg Hefe  
1,331 kg Wasser  
2,597 kg Gemüsemischung

#### Topping:

2,878 kg Frischkäse  
0,719 kg Creme Fraiche  
0,144 kg Rinderbouillonpulver

#### Glanzglasur:

2,698 kg Wasser  
0,899 kg Essig  
0,072 kg Gelatinepulver

### 1. Preis

Einsender: Ediz Karayel  
und Daniel Schulze  
(Auszubildende) mit  
Sebastian Klinke (Ausbilder);  
Ausbildungsbetrieb:  
Bäckerei Steiskal, Kiel

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

### Herstellung:

#### Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung; versäuert werden 35 Prozent der Gesamtmahlerzeugnisse  
TA 200; TT 25 - 28 °C; TR 20 – 24 Std.;

#### Brühstück:

Schrot mit kochendem Wasser übergießen; TR 3 Std.

#### Gemüsemischung:

Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann abkühlen lassen.

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 20 Min. langsam; TT: 20 °C; TR 30 Min.;  
Zuerst Zutaten ohne Gemüsemischung kneten; dann Gemüsemischung nach der Teigruhe schonend unter den Teig kneten.

#### Aufarbeitung:

Teigeinlage: 50 g/Stück (bei kleinen Muffin-Formen)  
Den fertigen Teig in gefettete Muffin-Formen dressieren.

#### Stückgare:

Gärraum: 30 – 35 °C; 70 – 75 % rel. Luftfeuchte  
Gärzeit: 35 Min.

#### Backen:

Backtemperatur: 230 – 220 °C  
Backzeit: 25 Min. (Kerntemperatur 96 °C)

#### Topping:

Alle Zutaten mixen und nach 3/4 der Backzeit in einer Spiralförmigkeit auf das Gebäck dressieren, mit Rosmarin verzieren, anschließend fertig backen.

#### Glanzglasur:

Wasser und Essig erhitzen, nicht kochen. die zuvor in 5 Löffel kaltem Wasser gelöste Gelatine zugeben und so lange rühren bis sich die Gelatine gelöst hat. Die warme Flüssigkeit satt auf die abgekühlten Gebäcke streichen.

#### **Tipp der Jury:** Die Teigeinlage der Formengröße anpassen.

Für die Gemüsemischung sind saisonal viele Variationen möglich. Das Gebäck schmeckt mit und ohne Topping und könnte auch mit Emmentaler Käse überbacken werden.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## HopfMalz-Brot

Roggenmischbrot 51/49 mit Dinkelmehl

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg



### Rezeptur:

#### Sauerteig:

1,700 kg Roggenmehl, Type 1150  
1,360 kg Wasser  
0,085 kg Anstellgut

#### Quellstück:

1,000 kg Sonnenblumenkerne  
1,000 kg Wasser

#### Hopfenstück:

0,021 kg Hopfen 45/100  
0,200 kg Wasser

#### Hauptteig:

3,060 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)  
2,000 kg Quellstück  
0,221 kg Hopfenstück  
3,400 kg Roggenmehl, Type 1150  
4,900 kg Dinkelmehl, Type 630  
0,200 kg Salz  
0,150 kg Hefe  
0,200 kg Malz, hell  
5,340 kg Wasser

### 2. Preis

Einsender: BäckerInnen im 3.  
Lehrjahr, Bertha-Benz-Schule,  
Sigmaringen,  
mit Günter Lutz (Lehrkraft)

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

### Herstellung:

#### Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;  
TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;

#### Quellstück:

Sonnenblumenkerne mit Wasser übergießen; TR 16 Std.

#### Hopfenstück:

Hopfenpellets mit kochendem Wasser übergießen; TR 1 Std.

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 5 +2 Min; TT: 28 °C; TR 40 Min.;

#### Aufarbeitung:

Teigeinlage: 600 g/Stück  
Nach dem Abwiegen rundwirken und mit Schluss nach oben in runde gemehlte Körbe absetzen. Auf Gare stellen.

#### Backvorbereitung:

Teiglinge nach  $\frac{3}{4}$  Gare auf den Abzieher kippen und die Oberfläche als Dreieck drei Mal einschneiden.

#### Backen:

Mit Schwaden einschieben, nach 2 Min. Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.  
Backtemperatur: 230 °C, fallend  
Backzeit: 40 Min.

**Tipp der Jury:** Mit diesem Brotrezept kann der Bäcker eine Vermarktungsaktion in Zusammenarbeit mit einer regionalen Brauerei starten.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Roggen-Reiskornbrot

Roggenmischbrot 80/20 mit 20 % Reis

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

### Rezeptur:

#### Sauerteig:

3,000 kg Roggenmehl, Type 1150  
2,400 kg Wasser  
0,150 kg Anstellgut

#### Quellstück:

1,000 kg Roggenschrot, grob  
0,500 kg Sonnenblumenkerne  
0,400 kg Leinsaat  
1,600 kg Wasser

#### Reiskochstück:

2,000 kg Reis  
4,500 kg Wasser

#### Hauptteig:

5,400 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)  
3,200 kg Quellstück  
6,500 kg Reiskochstück  
3,000 kg Roggenmehl, Type 1150  
0,150 kg Röstmalz  
0,200 kg Salz  
0,100 kg Hefe  
2,500 kg Wasser



### 3. Preis

Einsender: BäckerInnen im 3.  
Lehrjahr, Bertha-Benz-Schule,  
Sigmaringen,  
mit Günter Lutz (Lehrkraft)

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Herstellung:

#### Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;  
TA 180; TT 28 °C; TR 20 Std.;

#### Quellstück:

TR 16 Std.

#### Reiskochstück:

Reis 15 Min. im Wasser köcheln lassen. TR 3 Std.

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 6 + 1 Min.; TT: 30 °C; TR 60 Min.;

#### Aufarbeitung:

Teigeinlage: 600 g/Stück  
Teig abwiegen, rund- und langwirken. In gefettete Dreiecksformen absetzen.

#### Stückgare:

Gärraum: 30 – 35 °C; 70 – 75 % rel. Luftfeuchte  
Gärzeit: 45 Min.

#### Backen:

Mit Schwaden einschieben.  
Backtemperatur: 230 – 210 °C  
Backzeit: 45 Min. (Kerntemperatur 97 °C)

**Tipp der Jury:** Das Roggen-Reiskornbrot bekommt in der Dreiecksform einem hohen Krustenanteil, der sich sehr positiv auf Geschmack und Aroma auswirkt.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Schwäbisches Rogge-Blümle

Plundergebäck aus Roggenmischteig 51/49

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

### Rezeptur:

#### Sauerteig:

2,040 kg Roggenmehl, Type 1150  
1,840 kg Wasser  
0,100 kg Anstellgut

#### Hauptteig:

3,880 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)  
3,060 kg Roggenmehl, Type 1150  
4,900 kg Weizenmehl, Type 550  
0,200 kg Salz  
0,500 kg Hefe  
0,050 kg Brotgewürz (Anis, Kardamom, Fenchel)  
4,360 kg Wasser

4,000 kg Ziehmargarine

#### Füllung:

2,500 kg Schinken, luftgetrocknet  
2,500 kg Zwiebeln  
2,500 kg Käse, gerieben  
2,500 kg Schmand  
0,020 kg Salz  
0,020 kg Pfeffer



**Teilnahme an Endausscheidung**  
Einsender: BäckerschülerInnen  
im 2. Ausbildungsjahr, Gewerbliche Schule Im Hoppenlau,  
Stuttgart,  
mit Kerstin Brandes, Horst  
Bonhagen (begleitendes  
Lehrerteam)

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

### Herstellung:

#### Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;  
TA 190; TT 28 °C; TR 16 Std.;

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 4 + 3; TT: 22 °C; TR 20 Min. (in Kühlung);

#### Füllung:

Den gewürfelten Schinken und die feingehackten Zwiebel in Öl andünsten, abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verarbeitung kühl stellen

#### Aufarbeitung:

Teig tourieren: einfach, doppelt, einfach  
Zuerst eine einfache und eine doppelte Tour geben, dann 10 Min. abgedeckt in Kühlung ruhen lassen. Dann letzte Tour geben und vor Weiterverarbeitung 10 Min. ruhen lassen.  
Tourierten Teig auf 4 mm, 90 x 50 cm (Länge x Breite bei 1700 g Grundteigmenge) ausrollen, die Füllung auf 4/5 des Teiges auftragen und glattstreichen. Den freien Teigstreifen mit Wasser bestreichen und Teig von oben nach unten zu einer Schnecke aufrollen.  
Nun 3 cm breite Scheiben schneiden und jeweils 5 Teiglinge zu einem Roggen-Blümle auf ein Backblech mit Trennpapier setzen. An den äußeren Stückchen Spitzen ausformen.  
Variation: 7 Stückchen zu einem Roggen-Blümle zusammensetzen oder 7 Stückchen in eine runde Aluform (28er) setzen. - Nach Belieben mit Kräutern (Petersilie, Thymian, etc. ), Käse, Saaten oder ähnlichem verzieren.

#### Stückgare:

Gärzeit: 20 Min.

#### Backen:

Mit geringer Schwadengabe einschieben. 2 Min. vor Backende den Zug öffnen.  
Backtemperatur: 210 °C  
Backzeit: 22 Min.

**Tipps der Jury:** Beste Ergebnisse erzielt man bei Kühlung des tourierten Teiges.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Roggel Hawaii

Tourierter Roggenmischbrotteig

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg



### Rezeptur:

#### Sauerteig:

0,539 kg Roggenmehl, Type 1150  
0,432 kg Wasser  
0,028 kg Anstellgut

#### Hauptteig:

0,971 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)  
5,350 kg Roggenmehl, Type 1150  
3,962 kg Weizenmehl, Type 550  
0,219 kg Salz  
0,298 kg Backmittel  
0,149 kg Weizengluten  
0,298 kg Hefe  
5,961 kg Wasser

4,650 kg Ziehmargarine

#### **Teilnahme an Endausscheidung**

*Einsender: Viola Schubert  
(Auszubildende, zusammen im  
Team mit Marcelo Holderrid  
und Jana Weißschuh)  
mit Ralf Schaefer (Coach);  
Ausbildungsbetrieb:  
Bäcker Schaefer, Illingen*

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Herstellung:

#### Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;  
TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 4 +5 Min.; TT: 20 °C; TR 30 – 60 Min. bei 4 °C;

#### Aufarbeitung:

Teig tourieren: Nach der ersten Teigruhe 2 doppelte Touren geben und wieder kaltstellen, danach noch eine einfache Tour. Erneut 15 Min. in der Kühlung ruhen lassen.  
Den Teig auf 10 mm ausrollen und davon mit dem Pastetenausstecher Ringe ausstechen (ohne Boden). Die Ringe mit dem Pastetenhalter fixieren.  
Nach 3/4 Gare mit Reibekäse bestreuen und backen.

#### Backen:

Mit Schwaden einschieben.  
Backtemperatur: 230 °C  
Backzeit: 25 Min.

#### Fertigstellung:

Nach dem Auskühlen Ringe aufschneiden und mit Schinken, Ananas und Käse belegen.  
Den Roggel-Hawaii vor dem Servieren/Verkaufen dann etwa 1 Min. in der Mikrowelle oder im Merry Chef überbacken.

**Tipp der Jury:** Grundteig für beste Ergebnisse immer gekühlt verarbeiten. Der Roggel-Hawaii ist ein herzhafter „Snack to go“, der auch mit anderen Füllungen kombiniert werden kann.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Roggenquarkies

Roggenbrötchen

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

### Rezeptur:

#### Sauerteig:

1,102 kg Roggenmehl, Type 1150  
1,102 kg Wasser  
0,220 kg Anstellgut

#### Hauptteig:

2,204 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)  
4,724 kg Roggenmehl, Type 1150  
3,071 kg Weizenmehl, Type 550  
1,102 kg Hartweizengrieß  
1,417 kg Quark, 40 %  
0,220 kg Salz  
0,110 kg Zucker  
0,110 kg Fett  
0,394 kg Hefe  
5,512 kg Wasser  
0,300 kg Gewürzmischung



#### **Teilnahme an Endausscheidung**

Einsender: Bäckerfachklasse  
2. Lehrjahr, Berufsbildungs-  
zentrum Bad Segeberg,  
mit Frau Edelhagen-Wisniewski  
und Frau Lüttel (Lehrkräfte)

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

### Herstellung:

#### Sauerteig:

Berliner Kurzsauerführung  
TA 200; TT 35 °C; TR 4 Std.;

#### Gewürzmischung:

Anis, Fenchel, Koriander – zu gleichen Teilen mischen, grob zerkleinern.

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 5 + 5 Min; TT: 26 °C; TR 20 Min.;  
Gewürzmischung erst zum Knetende unterlaufen lassen.

#### Aufarbeitung:

Teigeinlage: 2400 g/Presse  
Teig nach der Teigruhe abpressen und auf Laugentücher absetzen.  
Bei Raumtemperatur reif werden lassen, dann belaugen und die Oberflächen einschneiden.

#### Backen:

Backtemperatur: 230 °C  
Backzeit: 17 Min.

**Tipps der Jury:** Die Menge der Gewürzmischung ist auf regionale Kundenerwartungen ausgerichtet, deshalb evtl. reduzieren. Für größere Produktionssicherheit sollten die Teiglinge vor dem Belaugen in der Kühlung abgesteift werden.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Brot-Brot

Roggenmischbrot 57/43

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

### Rezeptur:

#### Sauerteig:

2,436 kg Roggenmehl, Type 1150  
1,945 kg Wasser  
0,242 kg Anstellgut

#### Roggenmischteig:

4,381 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)  
3,680 kg Roggenmehl, Type 1150  
2,629 kg Weizenmehl, Type 812  
0,158 kg Salz  
0,105 kg Hefe  
3,943 kg Wasser

#### Weizenteig:

1,256 kg Weizenmehl, Type 812  
0,050 kg Backmargarine  
0,026 kg Salz  
0,038 kg Weißbrotbackmittel  
0,038 kg Hefe  
0,701 kg Wasser



#### **Teilnahme an Endausscheidung**

*Einsender: Dominic Eckardt  
und Neil Götz aus der Klasse  
KO9Bä, Elisabeth-Selbert-  
Schule, Hameln,  
mit Beate Diers (Lehrkraft)*

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Herstellung:

#### Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;  
TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;

#### Roggenmischteig:

Kneten (spiral): 4 + 2 Min.; TT: 28 °C; TR 10 – 15 Min.;

#### Weizenteig:

Kneten (spiral): 2 + 4 Min.; TT: 25 °C; TR 10 Min.;

#### Aufarbeitung:

Roggenmisch-Teigeinlage: 520 g/Stück  
Weizen-Teigeinlage: 80 g/Stück  
Roggenmisch-Teigstücke auslängen und den Weizenstrang mittig - längs auf den Roggenteig – auflegen. Den Roggenmischteig dann längs überschlagen, so dass man den Weizenteig nicht mehr sieht.  
Teigstücke nun noch etwas auslängen und mit Schluss nach oben in Brotkörbe absetzen.

#### Stückgare:

Gärraum: 30 – 35 °C; 70 – 75 % rel. Luftfeuchte  
Gärzeit: 60 Min. (volle Gare)

#### Backvorbereitung:

Teiglinge nach der Gare auf Abzieher kippen, mit Wasser abstreichen und nach Belieben schneiden oder igeln.

#### Backen:

Mit Schwaden einschieben.  
Backtemperatur: 220 – 200 °C  
Backzeit: 35 Min.

**Tipps der Jury:** Das Brot spielt seine optische Stärke erst im Anschnitt auf. Deshalb eignet es sich gut für ein Brotaufschnitt-Sortiment und auch im Catering-Angebot.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Feuersalamander

Roggenmischbrot 55/45 mit Chili und Röstzwiebeln

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

### Rezeptur:

#### Sauerteig:

2,195 kg	Roggenmehl, Type 997
1,768 kg	Wasser
0,122 kg	Anstellgut

#### Hauptteig:

3,963 kg	Sauerteig (ohne Anstellgut)
3,293 kg	Roggenmehl, Type 997
4,512 kg	Weizenmehl, Type 550
0,146 kg	Hefe
0,183 kg	Salz
0,098 kg	Chilipulver
0,976 kg	Zwiebeln, geröstet
5,732 kg	Wasser



#### **Teilnahme an Endausscheidung**

*Einsender: Arend Jurga;  
Ausbildungsbetrieb: Bäckerei  
Wolfgang Müller, Haßfurt*

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Herstellung:

### Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung; versäuert werden 40 Prozent des Gesamtroggenmehls  
TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;

### Hauptteig:

Kneten (spiral): 4 + 2 Min.; TT: 27 °C; TR 10 Min.;  
Röstzwiebeln kurz vor Knetende unter den Teig kneten.

### Aufarbeitung:

Teigeinlage, gesamt: 1560 g/Stück

Der Feuersalamander ist ein Fünfstrangzopf, deshalb werden für ihn 4 mal 245 g und 1 mal 310 g (für den Kopf) sowie für die Beine 2 mal 160 g abgewogen. Alle Teiglinge rundwirken und fünf Minuten entspannen lassen.

Anschließend die Teiglinge für die Beine nehmen, mit einem Rundholz ausrollen und sie zu Stangen aufwickeln. Dann den Fünfstrangzopf flechten. Die einzelnen Teigstränge sollten in der Mitte etwas bauchig sein und sich zu den Enden verjüngen.

Den Körper auf die Beine aufsetzen und die Gliedmaßen noch etwas zurechtbiegen. Die Beine an den Enden noch etwas einschneiden, damit der Feuersalamander auch Füßchen hat. Für die Augen zwei Korinthen in den Kopf drücken.

### Stückgare:

Gärraum: 30 – 35 °C; 70 – 75 % rel. Luftfeuchte  
Gärzeit: 35 Min.

### Backen:

Mit Schwaden einschieben, nach 1 Min Zug öffnen.  
Backtemperatur: 245 – 180 °C, fallend  
Backzeit: 50 Min.

**Tipp der Jury:** Der Teig kann auch gut als Baguette oder Ringbrot aufgearbeitet werden.

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

## Roggen-Berrie

Roggenmischbrot 60/40

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg



### Rezeptur:

#### Sauerteig:

1,250kg	Roggenmehl, Type 1150
1,250 kg	Wasser
0,250 kg	Anstellgut

#### Hauptteig:

2,500 kg	Sauerteig (ohne Anstellgut)
4,750 kg	Roggenmehl, Type 1150
2,500 kg	Weizenmehl, Type 550
1,500 kg	Durummehl
1,563 kg	Quark, Magerstufe
0,500 kg	Hefe
0,500 kg	Milchpulver
0,200 kg	Salz
0,100 kg	Butter
0,125 kg	Ingwer, gerieben
3,750 kg	Wasser
2,000 kg	Cranberries

#### **Teilnahme an Endausscheidung**

*Einsenderin: Anna Rehn,  
(Auszubildende im 2. Lehrjahr),  
Berufsbildungszentrum Bad  
Segeberg*

# Grand Prix für Roggenbäcker 2013/14

### Herstellung:

#### Sauerteig:

Berliner Kurzsauerführung;  
TA 200; TT 35 °C; TR 3 Std.;

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 6 + 2 Min.; TT: 26 °C; TR 20 + 15 Min.;  
Cranberries erst zum Knetende unter den Teig kneten.

#### Aufarbeitung:

Teigeinlage: 730 g/Stück  
Teig nach dem Abwiegen rund- und langwirken.  
Herzausstecher bemehlen und diesen zwei Mal in die Oberfläche des Brotes drücken.  
Teigling dann absetzen und auf Gare stellen.

#### Stückgare:

Gärraum: 30 – 35 °C; 70 – 75 % rel. Luftfeuchte  
Gärzeit: 40 Min.

#### Backen:

Backtemperatur: 240 – 190 °C, abfallend  
Backzeit: 40 Min.

**Tipp der Jury:** Die Rezeptidee eignet sich auch gut in Verbindung mit anderen  
Trockenfrüchten.