

UNIFERM Roggen



Vormischung für Roggenbrötchen und Roggengebäcke

Roggen ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Backtradition. Der rustikale Geschmack und der ursprüngliche Genuss sind eng mit diesem Getreide verbunden. Kreieren Sie ein neues Erlebnis im Gebäcksortiment. Vom klassischen Roggenbrötchen über rustikales Kleingebäck bis hin zum verführerischen Roggenbaguette – jede Kreation ist Ausdruck der Verbundenheit mit dem traditionellen Korn.

Mit UNIFERM Roggen bieten Sie Ihren Kunden ein hochwertiges Roggenkleingebäck-Sortiment: mit ansprechender Optik, zartsplittriger Rösche, saftiger Krume und typisch kräftigem Roggengeschmack.

Setzen Sie auf Premium-Kleingebäcke mit aromatisch ausgereiftem Roggensauerteig!

Haupteinsatzbereich: Roggenkleingebäcke
Anwendungsmenge: 15 % auf Mehl

 = laktosefrei  = vegan

- **Gute Knettoleranz** – perfekter Basisteig für viele Roggenkleingebäcke und -snacks
- **Optimale Verarbeitung auf Anlagen** – auch bei großen Teigchargen
- **Ideal geeignet für die Gärzeitsteuerung** – bei höchster Gärstabilität
- **Mit aromatisch gereiftem Roggensauerteig** – für die wirksame Kundenansprache
- **Hervorragende Krusteneigenschaften** – für eine langanhaltende, zartsplittrige Rösche



Mit
aromatischem
Roggen-
sauerteig

Technologische Exzellenz für mehr Effizienz



UNIFERM Roggen zeigt
exzellente Leistung bei:



Gärverzögerung



Gärunterbrechung

Perfekte Maschinengängigkeit
auf Anlagen.



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



Best.-Nr.: 8315003 05/24 U

Roggenliebe auf
den ersten Biss!



UNIFERM

UNIFERM Roggen

Mit
aromatischem
Roggen-
sauerteig

Kreative Rezeptideen für Roggenliebhaber



REZEPT



Mit UNIFERM Roggen die Vielfalt des Roggens entdecken!

Roggen kommt an!

Sein kräftiger, leicht würzig-erdiger Geschmack verleiht Roggengebäcken einen unverwechselbaren Charakter und begeistert anspruchsvolle Genießer.

Roggen inspiriert!

Roggen kann mehr als klassisches Brot. Entdecken Sie mit uns die trendige Vielfalt des Roggens für Ihr Gebäcksortiment in Premium-Qualität: Baguettes und Brötchen in allen Größen und Varianten – lassen Sie sich von den Gebäckideen der UNIFERM Fermentationsspezialisten inspirieren.

Roggen ist erfolgreich!

Mit unseren kreativen Rezeptideen differenzieren Sie sich als Vorreiter für Roggengebäcke, die anders sind als der Mainstream.

Das kommt an bei Verbrauchern, die neue Geschmackserlebnisse wollen. Probieren Sie es aus!

Setzen Sie auf Premium bei Ihrem Roggengebäck-Sortiment!

UNIFERM Roggen

Vormischung für Roggengebäcke und Roggenbrötchen



Müslibrötchen

Rezept für ca. 330 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 20180

- Einen intensiv gekneteten Teig herstellen und anschließend die Müslimischung unterlaufen lassen.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	2,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Sonnenblumenöl	0,320 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	Wasser, ca.	7,600 kg

Müslimischung (kurz unterlaufen lassen):

	Rosinen	2,500 kg
	Haferflocken	1,000 kg
	Haselnusskerne, gehobelt	0,800 kg
	Aprikosen, getrocknet (gewürfelt)	0,800 kg
	Sonnenblumenkerne	0,400 kg

TEIG GESAMT: 25,570 kg

Dekor:	Haferflocken	0,600 kg
	Sesam	0,600 kg

DEKOR GESAMT: 1,200 kg

- Nach der Teigruhe werden Ballen von 2,250 kg abgewogen und die Teiglinge geteilt.
- Nach der Ballengare werden die Pressen rundgewirkt und anschließend die Ober- und Unterseite in die Mischung aus Haferflocken und Sesam gedrückt.
- Auf gefettete Kuchenbleche 60 x 40 cm legen (5 x 6 cm) und auf Gare stellen.
- Bei ca. 220 °C Oberhitze und 240 °C Unterhitze für ca. 22 Minuten abbacken.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Einwaage:	0,075 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	230 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Roggett

Rezept für 58 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 20162

- Aus den Zutaten einen Teig herstellen.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	5,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	Olivenöl	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Wasser, ca.	8,500 kg

TEIG GESAMT: 20,550 kg

Dekor:	Roggenmehl, Type 1150	0,300 kg
---------------	-----------------------	----------

- Die Teiglinge auf Kerntemperatur + 5 °C schocken.
- Nach der Teigruhe den Teig schonend verwiegen, längen und in Roggenmehl wälzen.
- Die Teigstücke bei ¾ Gare aus der Gärzeitsteuerung entnehmen, akklimatisieren und verhauten lassen.
- Danach die Teigstücke baguettetypisch schneiden und abbacken.
- Den Dampf ca. 1,5 Minuten später geben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Einwaage:	0,350 kg
Gare:	Gärverzögerung
Zug:	letzten drei Minuten
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	250 °C (25 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kräftige Roggenbrötchen

Rezept für 253 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 20173

- Aus den Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen.

Teig:	Roggenmehl, Type 997	7,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	Wasser, ca.	8,250 kg

TEIG GESAMT: 20,300 kg

Dekor:	Roggenmehl, Type 997	0,200 kg
---------------	----------------------	----------

- Nach einer Teigruhe von ca. 20 Minuten Ballen von 2,400 kg abwiegen und diese rundwirken.
- Nach der Ballengare werden diese eckig abgepresst, in Roggenmehl gedrückt und auf Gare gestellt.
- Bei ¾ Gare für ca. 23 Minuten bei ca. 240 °C fallend auf 220 °C abbacken.
- Die letzten drei Minuten den Zug öffnen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5+4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Pressengewicht:	2,400 kg
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backzeit:	ca. 23 Min.
Backtemperatur:	240 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Bei Führung über die Gärzeitsteuerung und bei maschineller Aufarbeitung ist die Hefemenge und TA anzupassen.

Roggenliebe auf den ersten Biss!

Kreative Gebäckrezepte mit Roggen



Rogett

Knackiges Roggenbaguette mit aromatischem Sauerteig



Roggatta

Saftiges Roggenciabatta mit Olivenöl und aromatischem Sauerteig



Togett

Mediterranes Baguette mit Olivenöl und Tomaten



Kräftige Roggenbrötchen

Knackige Roggenbrötchen mit extra kräftigem Roggengeschmack



Müslibrötchen

Kerniges Müslibrötchen mit Rosinen, Nüssen, Aprikosen und Haferflocken



Schusterjungen

Rustikales Kleingebäck aus Weizen und Roggen

Marketing-Tipp!

Loben Sie Ihre Roggenbrötchen werbewirksam aus!

Roggatta

Rezept für 146 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 20170

- Den Teig so lange kneten bis er sich zur Mitte hin hochzieht.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	5,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	Olivenöl	0,200 kg
	Salz	0,050 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,250 kg
	Wasser, ca.	10,000 kg

TEIG GESAMT: 22,000 kg

- Anschließend in eine geölte Wanne geben und abgedeckt für zwei Stunden den Teig ruhen lassen oder über Nacht in der Kühlung bei + 5 °C lagern.
- Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche wird der Teig aus der Wanne gekippt und die Teigstücke abgeteilt.

Dekor:	Roggenmehl, Type 1150	0,400 kg
---------------	-----------------------	----------

- Ohne diese stark zu beanspruchen, werden die Teigstücke etwas lang gezogen, mit Roggenmehl abgestaubt und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche gelegt.
- Nach ca. 45 Minuten Gare können die Roggatta direkt auf Platte oder auf den Blechen bei 250 °C fallend auf 210 °C für ca. 25 Minuten gebacken werden.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C oder gekühlt über Nacht.
Teigruhe:	ca. 120 Min.
Einwaage:	ca. 0,150 kg, je nach gewünschter Größe
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Bei Lagerung des Teigs über Nacht ist die Hefemenge auf 2 % zu reduzieren.

Togett

Rezept für 103 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 20171

- Den Teig gut auskneten und zum Schluss die gewürfelten getrockneten Tomaten unterlaufen lassen.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	Olivenöl	0,150 kg
	Tomatenmark (3-fach konzentriert)	0,700 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg

zum Unterlaufen:
getrocknet Tomaten in Öl, gewürfelt 1,500 kg

TEIG GESAMT: 20,650 kg

Dekor:	Roggenmehl, Type 1150	0,200 kg
	Maisgrieß	0,200 kg

DEKOR GESAMT: 0,400 kg

- Nach 30 Minuten Teigruhe, Stücke von 0,200 kg abwiegen und die Baguettes aufarbeiten.
- Die Oberfläche anfeuchten und in einer Mischung aus Roggenmehl und Maisgrieß wälzen.
- Anschließend in Einschlagtüchern absetzen und für ca. 50 Minuten auf Gare stellen, gut absteifen lassen (Froster), auf Abzieher setzen und baguettetypisch einschneiden.
- Bei 250 °C fallend auf 210 °C abbacken für ca. 22 Minuten.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,200 kg
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	250 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Schusterjungen

Rezept für ca. 250 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 2154

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Roggenmehl, Type 1150	3,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
	UNIFERM Roggen	1,500 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	7,100 kg

TEIG GESAMT: 18,900 kg

Dekor:	Roggenmehl, Type 1150	0,200 kg
---------------	-----------------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig zu den gewünschten Gebäcken maschinell oder manuell aufarbeiten.
- Nach der Aufarbeitung die Teiglinge in die Gärverzögerung bei + 5 °C über Nacht führen.

- Bei ¼-Gare die Teiglinge schieben und gebäckspezifisch ausbacken.
- Am Ende der Backzeit für ca. 3 Minuten den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Einwaage:	ca. 0,075 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C)
Backzeit:	individuell je nach Gebäck
Backtemperatur:	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 225 °C
Hinweis:	Zug auf 3 Minuten vor Ende der Backzeit.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.