



NUSSGOLD



ROLAND MEHL®

ZUTATEN

2,003 kg	Poolish Dinkel Ruchmehl:
1,000 kg	ROLAND Dinkel Ruchmehl
0,003 kg	Hefe
1,000 l	Wasser
1,650 kg	Sauerteig Dinkel:
0,750 kg	ROLAND Dinkelmehl 630
0,150 kg	Sauerteigstarter
0,750 l	Wasser
8,250 kg	ROLAND Dinkel Ruchmehl
0,250 kg	Honig
0,100 kg	Hefe
0,250 kg	Salz (verzögerte Zugabe)
5,800 l	Wasser
1,000 kg	Kürbiskerne, karamellisiert
1,000 kg	Walnüsse, karamellisiert
20,303 kg	TA 176 %

VERARBEITUNG

Knetter: Spiralknetter

Knetzeit: Langsam: 8 min.

Knetzeit: Schnell: 3 min.

Teigtemperatur: 23 °C

Teigruhezeit: 60 min.

Aufarbeitung: Alle Zutaten, außer Salz, 8 min. mischen; zu Beginn der Intensivknetung Salz zugeben. Nach dem Kneten Teig prüfen (Kleberprobe)

Teigruhe: 15 min.

Teiglinge 100-120 g quadratisch einteilen, Ecken einschlagen, mit Schluss auf Dielen in Topping legen (z.B. gehackte Kürbiskerne mit Maisextrudat)

Lagerung: bei 5 °C über Nacht.

Ohne weitere Stückgare
Teiglinge wenden

Backen: bei 15-20 °C über Brötchenprogramm mit viel Dampf anbacken; nach 5 min. um 20 °C reduzieren; letzte 5 min. mit offenem Zug ausbacken.

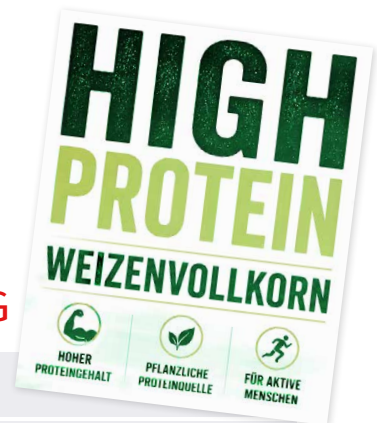
Backzeit: ca. 20 min.





ROLAND MEHL®

HIGH PROTEIN WEIZENVOLLKORN



ZUTATEN

4,400 kg	Weizenvollkorn-Sauerteig:
2,000 kg	ROLAND Weizenvollkornmehl
0,400 kg	Sauerteigstarter
2,000 l	Wasser
1,430 kg	Ackerbohenschrot-Brühstück:
0,550 kg	Ackerbohenschrot (geröstet)
0,880 l	Wasser
8,000 kg	ROLAND Weizenvollkornmehl
1,500 kg	ROLAND BEANS Ackerb.mehl HP 60 mild
0,320 kg	Hefe
0,250 kg	Salz
6,400 l	Wasser
22,300 kg	TA 177 %

VERARBEITUNG

Knetter: Hubknetter

Knetzeit langsam: 4 min.

Knetzeit schnell: 7 min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhezeit: 15 min.

Teig: Intensiv auskneten,
nach 15 min. auswiegen zu je 1,150 kg.
Die Teiglinge rund wirken und lang aufarbeiten.

Backen: bei 10 °C über Brötchentemperatur mit
reichlich Schwaden backen.

Backzeit: 45 min.





DINKEL-SPROSSE



ROLAND MEHL®

ZUTATEN

0,990 kg	Dinkel-Vollkorn-Sauerteig
0,450 kg	ROLAND Dinkelvollkornmehl
0,090 kg	Sauerteigstarter
0,450 l	Wasser
5,000 kg	Brühstück Dinkel-Vollkornmehl
1,250 kg	ROLAND Dinkelvollkornmehl
3,750 l	Wasser (kochend)
3,400 kg	Kochstück Dinkelsprossen
1,700 kg	Dinkelsprossen
1,700 l	Wasser (kochend)
6,700 kg	ROLAND Dinkel-Vollkornmehl
0,250 kg	Hefe
0,220 kg	Salz (verzögerte Zugabe)
0,350 kg	Honig
2,500 l	Wasser
19,410 kg	TA 183 %

VERARBEITUNG

Knetzeit langsam: 6 min.

Knetzeit schnell: 15 min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhezeit: 60 min.

Teig: nach intensiver Knetung während der Teigruhe (60 min.), 2 x aufziehen und danach in Wannen, gekühlt über Nacht führen.

Am nächsten Tag, nach kurzer Akklimatisierung auswiegen, schonend aufarbeiten, kurz mit den Schlüssen in Mehl legen.

Backen: etwa 30 °C über Brötchentemperatur mit reichlich Schwaden anbacken, dann um etwa 30 °C Temperatur fallen lassen.

Zum Backzeitende (letzte 5 min.) mit offenem Zug ausbacken.

Backzeit ca. 38-40 min.



Mehr entdecken!



KERNIGER ROLAND

ZUTATEN

1,650 kg Weizensauerteig bestehend aus:

0,750 kg ROLAND 1050 classic Weizenmehl

0,150 kg Sauerteigstarter

0,750 l Wasser

3,400 kg Brühstück Kerniger Roland bestehend aus:

0,600 kg Leinsaat

0,300 kg Sesam (geröstet)

0,500 kg Haferflocken (geröstet)

2,000 l Wasser (kochend)

3,250 kg ROLAND 1050 classic Weizenmehl

5,500 kg ROLAND Weizenmehl 550

0,060 kg Hefe

0,260 kg Salz (verzögerte Zugabe)

0,100 kg Rübenkrautsirup, dunkel

6,750 l Wasser

20,970 kg TA 195 %



ROLAND MEHL®

VERARBEITUNG

Knetter: Spiralknetter

Knetzeit Langsam: 6 min.

Knetzeit Schnell: 9 min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhezeit: 60 min.

Teigreife 1 Stunde, zu Beginn und zum Ende je einmal aufziehen.

Danach bei ca. 5 °C über Nacht kühlen, wahlweise in geölten Wannen oder in Gärkörbchen (vornehmlich Holzschliff)

Variante 1: Nach der Teigruhe aufarbeiten, in einer Mischung aus Weizenmehl/Hartweizengrieß/Leinsaat wälzen und in Gärgutträgern (möglichst Holzschliff) bei 5 °C über Nacht lagern, direkt aus der Kühlung schneiden und backen.

Variante 2: In Wannen portionieren und über Nacht bei 5 °C lagern, stürzen und aklimatisieren lassen. Nach Wunsch teilen, zusammenfassen, schneiden und Deko s. o.

Backen: 20 °C über Brötchentemperatur, mit reichlich Schwaden einschieben, Temperatur nach 8 min. um 30 °C fallen lassen und kräftig ausbacken. In den letzten 5 min. Zug öffnen.

Backzeit je nach Größe, 40 - 50 min.



Mehr entdecken!



ROLAND MEHL®

KÜSTEN-KRACHER



ZUTATEN

Gesamtmehl:

10,000 kg ROLAND Weizenmehl 550

Hauptteig:

10,000 kg ROLAND Weizenmehl 550
 0,300 kg Brötchenbackmittel GU/GV
 0,400 kg Roland Beans Ackerbohnenferment
 0,220 kg Meersalz
 0,200 kg Hefe
 0,100 kg Backmargarine
 5,600 l Wasser
16,820 kg Gesamtteig

VERARBEITUNG

Knetzeit: 5 min. langsam,
7 min. schnell, mit Spiralkneter

Teigtemperatur: 24 °C

Teigreifezeit: 15 min.

Teigleinwaage 0,070 kg

Aufarbeitung: Betriebsübliche Aufarbeitung

Backen: 230 °C - 240 °C

Backzeit: ca. 17 min.

