

Jogging® Brot

Rezept-Nr. 4000/001

mit Uldo **Jogging® Brot**

Ausgabe: 15. November 2017

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



Jogging® Brot

Rezept-Nr. 4000/001

mit Uldo **Jogging® Brot**

Ausgabe: 15. November 2017

1. Kennzeichnung

Bezeichnung des Gebäckes	Roggen-Mischbrot Roggen-Mischbrot mit Banane	
Getreideanteile im Gebäck	Roggen Weizen	60 % 40 %
QUID-Angaben (Art. 22 LMIV)	Roggen Weizen	ca. 30 % ca. 20 %



2. Teigrezeptur

Temperatur: Stehzeit:			
	kg		
Sauerteig		TA	S°
	kg		
	kg		
	kg		
Teig			
6,000	kg	Roggenmehl	Type 1150
4,000	kg	Weizenmehl	Type 1050
4,000	kg	Uldo Jogging® Brot	Art.-Nr. 4000
0,350	kg	Hefe	
9,800	kg	Wasser	
24,150	kg	Gesamtgewicht	

3. Parameter

Knetzeit	3+5	min	Spiralkneter				
Teigtemperatur	26-28	°C					
Teigruhe	20	min					
Teigeinlage	850	g					
Zwischengare		min					
Stückgare	25-30	min	32	°C	75	% F	
Backtemperatur	250	°C	fallend auf		200	°C	
	Ohne Schwaden, mit geschlossenem Zug schieben.						
Backzeit	ca. 60	min	Mit Schwaden schieben. Nach 2 min. den Zug öffnen.				

4. Herstellung

Die 850 g Teiglinge werden länglich-oval aufgearbeitet, mit Wasser abgestrichen und in Sesam gewälzt. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluß nach oben in Körbchen legen. Nach normaler Stückgare werden die Teiglinge leicht ährenformig eingeschnitten. Unter Zugabe von reichlich Schwaden in den Ofen schieben. Nach ca. 1 Minute den Zug öffnen, kräftig ausbacken.

**5. Zutatenliste
nach LMIV für Gebäcke**

Getreidemahlprodukte (ROGGENmehl, WEIZENmehl), Wasser, Kartoffelmehl, WEIZENkeime, Sonnenblumenkerne, Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), SESAM, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Hefe, Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure), Säureregulator Natriumacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Emulgator Rapslecithin.

davon Topping SESAM

**6. Nährwerte
100g Gebäck enthalten durchschnittlich**

Energie		Fett	Davon ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
kJ	kcal	g	g	g	g	g	g	g
889	210	3,6	0,9	35,0	3,4	5,0	9,4	1,1