



# UrRöggelchen



Ulmer Spatz

## Kraut-Röggelchen

Rezept **1578**

### Teigbereitung

2,500 kg	<b>allesgute UrRöggelchen</b>
4,800 kg	Roggenmehl Type 1150
2,500 kg	Weizenmehl Type 550
0,200 kg	<b>allesgute RoggenSauer 120</b>
2,000 kg	Sauerkraut
1,000 kg	Schinken roh, gewürfelt
0,100 kg	Röstzwiebeln
0,300 kg	Hefe
5,700 kg	Wasser, ca.
<b>19,100 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>



### Backtechnik

<b>Knetzeit:</b>	6 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 26 °C
<b>Teigruhe:</b>	20 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	2 x 320 g
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C auf 200 °C fallend
<b>Backzeit:</b>	45 Minuten

### Verarbeitung

Die Teigstücke abwiegen, rund- und etwas langwirken, dabei den Schluss nicht zu fest zuwirken.

Je 2 Teigstücke aneinander mit Schluss nach unten in gemehlte runde Brotkörbe einlegen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare drehen und mit Schwaden schieben.

Den Zug nach 15 Minuten öffnen.

## Urige Kräuter-Röggelchen

Rezept **1577**

### Teigbereitung

2,000 kg Roggenschrot, fein  
3,000 kg Wasser kochend

---

**5,000 kg Kochstück**

### Teigbereitung

5,000 kg Kochstück  
2,500 kg **allesgute UrRöggelchen**  
2,500 kg Weizenmehl Type 550  
1,750 kg Roggenmehl Type 1150  
2,000 kg Grundsauer (TA 160)  
0,200 kg Hefe  
0,040 kg Meersalz  
4,200 kg Wasser ca.

---

**18,190 kg Gesamtteig**

### Dekor

0,500 kg Roggenmehl Type 997  
0,050 kg Bärlauch



### Backtechnik

**Knetzeit:** 5 Minuten langsam  
ca. 6 Minuten schnell  
**Teigtemperatur:** 26–27 °C  
**Teigruhe:** 20 Minuten  
**Teigeinlage:** 600 g  
**Backtemperatur:** 240 °C auf 200 °C fallend  
**Backzeit:** 50 Minuten

Mit dem Schluss nach unten in runde Brotkörbe einlegen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare wenden und mit dem Schluss nach oben schieben.

Etwas verzögert Schwaden geben, nach 3–4 Minuten, wenn der Schluss rustikal aufgerissen ist, den Zug öffnen und kräftig ausbacken.

### Verarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, locker rundwirken. Den Wirkschluss auf ein feuchtes Tuch drücken und in der Dekormischung wälzen.

### Tipp

Durch Unterkneten von 60 g allesgute Fermentum Secale pro 1.000 g Teig ergibt sich ein kerniger Biss und ein noch kräftigerer Brotgeschmack.

## Vinschgauer Floden

Rezept **2525**

### Teigbereitung

7,050 kg	Roggenmehl Type 1150
2,500 kg	<b>allesgute UrRöggelchen</b>
0,450 kg	<b>allesgute Roggensauer 120</b>
0,080 kg	Brotgewürz
0,040 kg	Meersalz
0,200 kg	Hefe
9,000 kg	Wasser ca.

---

**19,320 kg Gesamtteig**



### Backtechnik

<b>Knetzeit:</b>	4 Minuten langsam ca. 2 Minuten schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	28 °C
<b>Teigruhe:</b>	60 Minuten, Teig gut ausreifen lassen
<b>Teigeinlage:</b>	150 g / 300 g
<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 200 °C
<b>Backzeit:</b>	25–30 Minuten

### Verarbeitung

Die Teigstücke von 150 g oder 300 g abwägen und ohne zu wirken rund formen. Boden und Oberfläche gut mehlig halten. Teigstücke auf mit **Boeson-Backtrennpapier** belegte Abziehapparate setzen. Die Teiglinge sollen während der Stückgare breitlaufen.

Bei voller Gare und mit Schwaden schieben. Nach ca. 1 Minute den Zug ziehen und die Vinschgauer mit geöffnetem Zug ausbacken.

### Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz  
Mainzer Straße 152–160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:  
0800 418 418-0 (freecall)  
E-Mail: [hotline.brot-broetchen@csmglobal.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmglobal.com)  
[www.UlmerSpatz.de](http://www.UlmerSpatz.de)



**Ulmer Spatz**

## Urgetreide Laib

Rezept **1579**

### Teigbereitung

2,500 kg	<b>allesgute UrRöggelchen</b>
6,250 kg	Dinkelmehl Type 630
0,900 kg	Roggenmehl Type 1150
0,350 kg	<b>allesgute RoggenSauer 120</b>
1,500 kg	Sonnenblumenkerne, geröstet
0,150 kg	Hefe
7,400 kg	Wasser, ca.

---

**19,050 kg Gesamtteig**



### Backtechnik

<b>Knetzeit:</b>	6 Minuten langsam ca. 8 Minuten schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	25 °C
<b>Teigruhe:</b>	120 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	2.800 g
<b>Stückgare:</b>	20–30 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	250 °C auf 200 °C fallend
<b>Backzeit:</b>	80 Minuten

### Verarbeitung

Den Teig während der Teigruhe einmal zusammenlegen.

Teigstücke abwiegen, rund zusammenfassen und in Roggenmehl wälzen.

Auf Abziehapparate absetzen.

Bei guter Gare mehrfach stippen, die Oberfläche, wenn gewünscht, mit Wasser abstreichen.

Mit geschlossenem Zug ohne Schwaden backen.

Nach ca. 20 Minuten den Zug ziehen.  
Die Brote kräftig ausbacken.

### Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz  
Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:  
0800 418 418-0 (freecall)  
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com  
www.UlmerSpatz.de



**Ulmer Spatz**

## Leinsaat Röttgelchen

Rezept **2524**

### QUELLSTÜCK (Stehzeit über Nacht)

1,500 kg	Leinsaat
1,000 kg	Kürbiskerne grün
0,020 kg	Meersalz
2,000 kg	Wasser

---

**4,520 kg Quellstück**

### Teigbereitung

4,520 kg	Quellstück
2,500 kg	<b>allesgute UrRöttgelchen</b>
6,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,500 kg	Roggenmehl Type 1150
0,300 kg	Hefe
5,700 kg	Wasser ca.

---

**20,520 kg Gesamtteig**



### Dekormischung

800 g gelbe Leinsaat  
400 g Kürbiskerne

### Backtechnik

<b>Knetzeit:</b>	6 Minuten langsam ca. 4 Minuten schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C
<b>Teigruhe:</b>	10 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	2.400 g
<b>Pressengare:</b>	10 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C, fallend auf 220 °C
<b>Backzeit:</b>	22 Minuten

### Verarbeitung

Nach der Pressengare die Teiglinge zu der gewünschten Brötchenform aufarbeiten. Die Oberfläche mit Wasser abstreichen und in der Dekormischung wälzen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Nach halber Backzeit den Zug öffnen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

### Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz  
Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:  
0800 418 418-0 (freecall)  
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com  
www.UlmerSpatz.de



**Ulmer Spatz**