



Gewürz-Roggen-Brot

2) Spezialbrot

Roggenvorteig (8825 g)

- 4810 g Roggenmehl, Typ 1100
- 3700 g Wasser
- 315 g Grundsauer
 - › alle Rohstoffe zu einem Teig kneten

Stockgare

7–10 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen, dann im Kühlschrank bei 5 °C lagern. Lagerdauer 12–15 Stunden.

Brotgewürz (625 g)

- 300 g Kümmel, gemahlen
- 150 g Anis, gemahlen
- 150 g Fenchelsamen, gemahlen
- 25 g Koriander
 - › miteinander mischen

Teig (27590 g)

- 6700 g Roggenmehl, Typ 1100
- 3300 g Roggenmehl, Typ 720
- 7350 g Wasser
- 280 g Backhefe
- 8820 g Roggenvorteig
- 500 g Weizenkeimlinge*
- 380 g Speisesalz
 - › alle Rohstoffe miteinander mischen
- 260 g Brotgewürz
 - › nach Ende der Mischphase begeben und den Teig schonend auskneten
- 200 g Roggenmehl, Typ 720
 - › Körbchen stauben
- 300 g Staubmehl Richemont
 - › zum Aufarbeiten

Stockgare: 60–75 Minuten

Aufarbeiten

55 Teiglinge von 500 g rund vorwirken, anschließend länglich wirken. Mit Schluss nach oben in mit Roggenmehl Typ 720 gestaubte Teigkörbchen legen und gären lassen.

Backvorbereitung

Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf Einschussapparat absetzen und die Körbchen entfernen.

Backen

Im warmen Ofen mit viel Dampf backen. Nach 20 Minuten Backzeit Zug ziehen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Zusammensetzung Gewürz-Roggen-Brot

Roggenmehl, Wasser, Weizenkeime, Speisesalz jodiert, Weizenmehl, Backhefe, Kümmel, Anis, Fenchelsamen, Koriander

100 g enthalten:
Kilojoule 949 kJ
Kilokalorien 227 kcal
Kohlenhydrate 47,6 g
Fett 1,4 g
Protein 6,0 g

Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschließlich auf diese Rezeptur.

**Richtzeit (55 Stück):
80 Minuten**

* Bezugsquelle:

Pistor, 6023 Rothenburg,
Art.-Nr. 4161

Firmenporträt Bäckerei Wienerroither GmbH



Firmenporträt

Die Bäckerei Wienerroither wurde 1937 von Martin Wienerroither gegründet. Sein Sohn Martin Wienerroither übernahm den Betrieb und baute in den 1970er Jahren die ersten zwei Filialen in der Landeshauptstadt Klagenfurt sowie die Konditorei und das Caféhaus in Pörschach. 1994–1995 kamen weitere drei Filialen in Klagenfurt dazu.

1998 stieg Martin Wienerroither jun. in dritter Generation als Geschäftsführer in den Betrieb ein.

Unsere Brot-, Back- und Konditoreiwaren werden alle in unserer Produktion in Pörschach hergestellt. Wir verzichten dabei grösstenteils auf Vormischungen und Backhilfsmittel. Ausserdem verwenden wir bei einigen Produkten gemahlene Keimlinge, um die Produkte ernährungstechnisch aufzuwerten. Bei den Rohstoffen achten wir darauf, soweit dies möglich ist, diese aus der Region zu beziehen.

Um den Kunden grösstmöglichen Service bieten zu können, haben wir mittlerweile bereits fünf unserer acht Geschäfte auch am Sonntag geöffnet. Weiters beliefern wir vor allem in den Sommermonaten die Hotellerie rund um den Wörthersee.

Warum wurde dieses Produkt gewählt?

Das reine Roggenbrot haben wir deshalb ausgewählt, weil es erstens unser umsatzstärkstes Brot ist und wir in unseren Geschäften eine immer stärkere Nachfrage nach hefe- und weizenfreien Produkten feststellen können.

Name/Adresse	Bäckerei Wienerroither GmbH Hauptstrasse 145 A-9210 Pörschach am Wörthersee
Betriebsinhaber	Martin Wienerroither
Internet	www.wienerroither.com
E-Mail	office@wienerroither.com
Gründungsjahr	1937
Anzahl	
– Mitarbeitende	100
– Verkaufsstellen	8
Produktespezialitäten	Reines Roggenbrot, Dinkelspezialitäten
Unternehmerischer Leitsatz	Wir erzeugen qualitativ hochwertige Back- und Konditoreiwaren ohne chemische Hilfsmittel und versuchen möglichst alle Rohstoffe aus der Region zu beziehen!

