

Jung ROGGO

Z lásky k raži

Jedinečná zmes na výrobu chutného chleba a pečiva.



Zeelandia



Staroslovanský chlieb ROGGO

Receptúra: bochník á 1 100 g

Cesto:

40	%	Jung ROGGO
30	%	ražná múka T 930
30	%	pšeničná múka T 650
0,4	%	soľ
3	%	čerstvé droždie
71	%	voda cca

Na posypanie chleba:

3	%	ražná múka T 930
---	---	------------------

Technologický postup:

Miešanie: 6 minút pomaly a 1 minúta rýchlo.

Teplota cesta: 24 – 26 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť. Doba zrenia: 5 – 10 minút.

Po vyzretí cesta rozvážime na požadovanú hmotnosť 1 265 g a vytvarujeme do okrúhleho bochníka.

Uložíme do ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %. Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 240°C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 220°C, bez pary, po 2 minútach otvoriť odťah, 42 minút,

III. 230°C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celková doba pečenia je 45 – 50 minút v závislosti od typu pece a navážky.



Som
tak
chutný



ROGGO

Unikátny - v chuti, v použití aj v zložení (**zmes Roggo** je **bohatá** na obsah **rašných** zložiek). S **plnou, výraznou rašnou chuťou**.

Výkonný - vďaka našim receptúram chlieb aj pečivo má pekný **objem** a vláčnu striedku.

Stabilný - pri kysnutí a pečení.

Ideálny - aj pre strojové spracovanie.

Atraktívny - vďaka našim inšpiratívnym receptúram a vzhľadu chleba a pečiva.



ROGGO formový chlebík

Receptúra: chlebík á 600 g

Cesto:

40	%	Jung ROGGO
45	%	ražná múka T 930
15	%	pšeničná múka T 650
25	%	Mr. Korn Natura
0,4	%	soľ
3	%	čerstvé droždie
70	%	voda cca

Na posypanie chleba:

3	%	ražná múka T 930
---	---	------------------

Technologický postup:

Miešanie: 6 minút pomaly a 1 minúta rýchlo.

Teplota cesta: 24 – 26 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť. Doba zrenia: 5 – 10 minút.

Po vyzretí cesta rozvážime na požadovanú hmotnosť 690 g a vytvarujeme do tvaru veku. Vkladáme do foriem vystriekaných s Carlex Spray a dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %. Po nakysnutí vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 230°C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210°C, bez pary, po 2 minútach otvoriť odťah, 25 minút,

III. 220°C, bez pary, zatvorený odťah, 12 minút.

Celková doba pečenia je 40 – 42 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Odporúčané dávkovanie:

už od 30% na múku.

Pre **plnšiu** a **výraznejšiu chuť**
od 40 % na múku.

Balenie: 25 kg vrece





MegaRoggo pečivo

Receptúra: pečivo á 200 g

Cesto:

40	%	Jung ROGGO
30	%	ražná múka T 930
30	%	pšeničná múka T 512
25	%	Silkgrain Onion Garlic (cibuľa cesnak)
3	%	čerstvé droždie
71	%	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 6 minút pomaly a 1 minútu rýchlo.

Teplota cesta: 24 – 26 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážíme na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 5 – 10 minút.

Navážka na 1 ks je 230 g.

Po vyzretí ručne tvarujeme do tvaru žemle, ktorú sformujeme na koncoch do špicatého tvaru.

Ukladáme na plechy. Dáme nakysnúť a upečieme.

Kysiareň: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %. Po nakysnutí vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 230 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 210 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 12 minút,

III. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celková doba pečenia je 15 – 17 minút v závislosti od typu pece a navážky.



V prípade, ak Vás Jung ROGGO zaujal, neváhajte kontaktovať Vášho Obchodného zástupcu o ďalšie receptúry pre chlieb a pečivo.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk;
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

 **Zeelandia**