

**PCBack Teige mit Nährwertangaben**  
Teig: 0001001

**Roggenbrotteig**

**Teiggruppe: Vorteige/Brüh.-Quellstück**

**Vorteig**

**0000998 Anfrischsauer**  
Rezeptur für Gesamt-Teigmenge (Basis): 4,000 kg  
4,000 kg

| Rohstoff                               | Fett  | Fettsäuren<br>davon gesättigte | Nährwerte pro 100 g |              | Eiweiss | Salz  |
|--|-------|--------------------------------|---------------------|--------------|---------|-------|
|  |       |                                | Kohlenhydrate       | davon Zucker |         |       |
| 1,900 kg Ro Volk Si Roland West        | 1,7 g | 0,4 g                          | 60,7 g              | 0,9 g        | 8,8 g   | 0,0 g |
| 2,000 kg Wasser                        | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g |
| 0,100 kg Böcker Reinz Sauerteig Roggen | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g |

**0000999 Grundsauer**  
Rezeptur für Gesamt-Teigmenge (Basis): 26,000 kg  
26,000 kg

| Rohstoff                         | Fett  | Fettsäuren<br>davon gesättigte | Nährwerte pro 100 g |              | Eiweiss | Salz  |
|----------------------------------|-------|--------------------------------|---------------------|--------------|---------|-------|
|                                  |       |                                | Kohlenhydrate       | davon Zucker |         |       |
| 13,000 kg Ro 1150 Si Roland West | 1,2 g | 0,3 g                          | 67,8 g              | 0,7 g        | 8,3 g   | 0,0 g |
| 9,000 kg Wasser                  | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g |
| 4,000 kg Anfrischsauer           | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g |

**0001000 Vollsauer**  
Rezeptur für Gesamt-Teigmenge (Basis): 8,300 kg  
8,300 kg

| Rohstoff                        | Fett  | Fettsäuren<br>davon gesättigte | Nährwerte pro 100 g |              | Eiweiss | Salz  |
|---------------------------------|-------|--------------------------------|---------------------|--------------|---------|-------|
|                                 |       |                                | Kohlenhydrate       | davon Zucker |         |       |
| 3,000 kg Ro 1150 Si Roland West | 1,2 g | 0,3 g                          | 67,8 g              | 0,7 g        | 8,3 g   | 0,0 g |
| 2,700 kg Wasser                 | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g |
| 2,600 kg Grundsauer             | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g |

**Teiggruppe: Roggenteige**

**Teig**

**0001001 Roggenbrotteig**  
Rezeptur für Gesamt-Teigmenge (Basis): 17,200 kg  
17,200 kg

| Rohstoff                        | Fett  | Fettsäuren<br>davon gesättigte | Nährwerte pro 100 g |              | Eiweiss | Salz   |
|---------------------------------|-------|--------------------------------|---------------------|--------------|---------|--------|
|                                 |       |                                | Kohlenhydrate       | davon Zucker |         |        |
| 5,500 kg Ro 1150 Si Roland West | 1,2 g | 0,3 g                          | 67,8 g              | 0,7 g        | 8,3 g   | 0,0 g  |
| 8,300 kg Vollsauer              | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g  |
| 0,100 kg Ireks Panitop Roggen   | 2,0 g | 0,4 g                          | 28,0 g              | 7,5 g        | 60,0 g  | 0,3 g  |
| 0,200 kg Steinspeisesalz Jod    | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 39,0 g |
| 0,100 kg Unif Back Hefe Pfund   | 1,9 g | 0,3 g                          | 4,7 g               | 5,3 g        | 15,4 g  | 0,1 g  |
| 3,000 kg Wasser                 | 0,0 g | 0,0 g                          | 0,0 g               | 0,0 g        | 0,0 g   | 0,0 g  |

PCBack Teige mit Nährwertangaben  
Teig: 0001001

Roggenbrotteig

**Durchschnittliche Nährwertangaben / 100g**

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| <b>Energie :</b>                    | <b>734 KJ</b>   |
|                                     | <b>173 kcal</b> |
| <b>Fett:</b>                        | <b>0,7 g</b>    |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren:</b> | <b>0,2 g</b>    |
| <b>Kohlenhydrate:</b>               | <b>37,1 g</b>   |
| <b>davon Zucker:</b>                | <b>0,4 g</b>    |
| <b>Eiweiss:</b>                     | <b>4,6 g</b>    |
| <b>Salz:</b>                        | <b>0,1 g</b>    |

**Erweiterte Nährwerte / 100g**

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>Ballaststoffe :</b>               | <b>4,5 g</b> |
| <b>-lösliche Ballaststoffe :</b>     | <b>0,1 g</b> |
| <b>-unlösliche Ballaststoffe :</b>   | <b>1,8 g</b> |
| <b>Fette:</b>                        |              |
| <b>-gesättigte Fettsäuren :</b>      | <b>0,2 g</b> |
| <b>-einfach unges. Fettsäuren :</b>  | <b>0,2 g</b> |
| <b>-mehrfach unges. Fettsäuren :</b> | <b>0,4 g</b> |
| <b>Stärke:</b>                       | <b>3,7 g</b> |