



### Jäger Krusti

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz  
Weizen-Mischgebäck mit Roggenschrot

**Rezept-Nr.: 01958**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 218

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	9,000	Pressen abwiegen und rundwirken.
Roggenschrot Type 1800, fein	1,000	Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken.
<b>Unser Ulmer Eismalz allesgute Brotgenuß</b>	0,400	Teiglinge mehlig halten.
Speisesalz	0,150	Zwei Teigstücke übereinander legen, einschlagen, und kurz langrollen. Teiglinge sollen dabei einen rustikalen Schluß bekommen.
Hefe	0,220	
Wasser, ca.	0,300	Schluß anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen.
-----	6,400	Auf Gärgutträger mit Schluß nach unten absetzen und garen lassen.
Dekor:		
Roggenschrot Type 1800, fein	0,500	Bei guter Gare drehen und mit Schwaden schieben. 2 Minuten vor Ende der Backzeit Zug ziehen und gut ausbacken.

**Knetzeit: 6 Minuten langsam  
5 Minuten schnell**

**Teigtemperatur: ca. 25 °C**

**Teigruhe: 10 Minuten**

**Pressengewicht: 1200 g**

**Pressengare: 15 - 20 Minuten**

**Backtemp.: 240 °C**

**Backzeit: 22 Minuten**

**Gesamtgewicht: 17,970 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 22 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmbakerysolutions.com.

06.01.2021



### Jäger Krusti

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz

**Rezept-Nr.:** 01958

**Ladenverkaufspreis:** 0,00 €

**Stückgewicht (g):** 0,000

Erprobtes Artikelrezept  
Brot/Brötchen

---

#### Gebäckbeschreibung :

Weizen-Mischgebäck mit Roggenschrot

---

#### Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :

##### Charakteristische Bestandteile:

Weizenmehl, Roggenschrot, Sauerteig

##### Geschmack und Frische:

herzhaft abgerundeter Geschmack, mit kernigem Biss und gut ausgebildeter Rösche und langer Frischhaltung

##### Verzehrempfehlung:

Passend zu allen Gelegenheiten besonders mit herzhaftem Belag

---

#### Zutatenliste :

##### Angaben bei Schilderlösung:

**Allergene:** (s. Listenlösung)

**Zusatzstoffe:** keine Angaben erforderlich

##### Angaben bei Listenlösung:

**Enthält Allergene:** WEIZENMEHL; ROGGENSCHROT; SAUERTEIG (ROGGEN); GERSTENMALZEXTRAKT; Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); WEIZENGRIESS

**Enthält Zusatzstoffe:** Säureregulator: Diphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

##### Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten: WEIZENMEHL; Wasser; ROGGENSCHROT (7,1 %); Hefe; Speisesalz; Sauerteig (ROGGEN, Wasser); GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; Säureregulator: Diphosphate; geröstetes Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); WEIZENGRIESS; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

**Dekor:** ROGGENSCHROT

---

Bitte beachten Sie, dass diese Zutatenliste nur in Verbindung mit der o. g. Rezeptur gültig ist und nachträgliche Rezepturänderungen oder Produktwechsel eine Überarbeitung der Gebäckzutatenliste erforderlich machen.

---

Von:	Bis:	Aktionsname:	Aktionspreis:

---