



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.
Unser Ulmer Eismalz allesgute Brotgenuß	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:
