



Dinkel Weckle mit Sahne

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz
Dinkelkleingebäck mit Sahne

Rezept-Nr.: 01959

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 270

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück:		Die Pressen teilen, rundwirken, und auf Gärdielen setzen.
Dinkelmehl Type 630	1,000	Nach 15 - 20 Minuten Zwischengare Teiglinge in der Mitte kräftig eindrücken,
Wasser	1,500	Oberseite anfeuchten, und in Basisdekor hell wälzen.
-----		Mit dem Schluß nach oben absetzen.
Dinkelmehl Type 630	9,000	Bei 3/4 Gare die Teigstücke absteifen lassen, auf Bleche drehen und weiter garen.
Unser Ulmer Eismalz	0,400	
Schlagsahne mind. 30% Fett, flüssig	1,000	Mit guter Gare und Schwaden schieben.
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,100	

Dekor:		
Basisdekor hell	0,600	
		Knetzeit: wie Brötchen
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 15 Minuten
		Pressengewicht: 2100 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 18,120 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 18 Min.

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

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

06.01.2021



Dinkel Weckle mit Sahne

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz

Rezept-Nr.: 01959

Ladenverkaufspreis: 0,00 €

Stückgewicht (g): 0,000

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Gebäckbeschreibung :

Dinkelkleingebäck verfeinert mit Sahne

Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :

Charakteristische Bestandteile:

Dinkelmehl, Sahne, Gerstenmalxextrakt

Geschmack und Frische:

malzig, aromatischer Geschmack, verfeinert mit Sahne mit der besonderen Rösche und goldgelber Kruste.

Verzehrempfehlung:

Passend zu allen Gelegenheiten mit jeder Art von Belag

Zutatenliste :

Angaben bei Schilderlösung:

Allergene: (s. Listenlösung)

Zusatzstoffe: keine Angaben erforderlich

Angaben bei Listenlösung:

Enthält Allergene: DINKELWEIZENMEHL; SCHLAGSAHNE; GERSTENMALZEXTRAKT; WEIZENMEHL; Malzmehl (GERSTE, WEIZEN); WEIZENGRIESS

Enthält Zusatzstoffe: Säureregulator: Diphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten: DINKELWEIZENMEHL (71 %); Wasser; SCHLAGSAHNE (7,1 %); Hefe; Speisesalz; GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; WEIZENMEHL; Säureregulator: Diphosphate; geröstetes Malzmehl (GERSTE, WEIZEN); WEIZENGRIESS; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Dekor: gelbe Leinsaat; Maismehlextrudat; Erbsenkleie.

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:
_____	_____	_____	_____