



Schrotlinge

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz
Weizenmisch-Kleingebäck mit Roggenkörnern

Rezept-Nr.: 01961

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 195

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	8,500	Roggenkorn-Kochstück: 1000 g ganze Roggenkörner mit 2000 g Wasser kochen, bis diese intensiv verkleistert sind und das ganze Wasser gebunden haben. Dabei gehen durch Verdampfen ca. 500 g Wasser verloren. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2700 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen und rundwirken. Die Teiglinge etwas länglich aufarbeiten, die Oberseite anfeuchten und in Roggenschrot, fein wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Lochbleche absetzen. Bei 3/4 Gare einmal seitlich einschneiden und mit Schwaden schieben. 2 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Brötchen kräftig ausbacken.
Roggenkorn-Kochstück	2,500	
Grundsauer TA 160	0,800	
Unser Ulmer Eismalz	0,400	
Brotgewürz	0,030	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,800	

Dekor:		
Roggenschrot Type 1800, fein	1,000	

**Knetzeit: 7 Minuten langsam
ca. 4 Minuten schnell**

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Pressengewicht: 2700 g

Pressengare: 10-15 Minuten

Backtemperatur: 240 °C

Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 18,550 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °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@csmingredients.com.

02.06.2021