



## Genuss Riegel

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz  
Weizenmisch-Kleingebäck

**Rezept-Nr.: 01962**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 180

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	4,500	Mit allen Zutaten einen weichen Teig bereiten.
Weizenmehl Type 1050	4,500	Den Teig in geölte Wannen geben und über Nacht abgedeckt im Kühlhaus lagern.
Roggenmehl Type 1150	1,000	
<b>Unser Ulmer Eismalz allesgute Brotgenuß</b>	0,400	Nach der Teigruhe den Teig auf einen gemehlten Arbeitstisch stürzen und in Stücke von ca. 100 g einteilen.
Speisesalz	0,200	Die Teiglinge auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,000	Bei guter Gare mit Schwaden schieben.
-----		Die letzten 4 Minuten der Backzeit den Zug öffnen und die Gebäcke kräftig ausbacken.
Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	

**Knetung: 6 Minuten langsam  
ca. 6 Minuten schnell**

**Teigtemperatur: 24 - 25 °C**

**Teigruhe: über Nacht im Kühlhaus**

**Teigeinlage: 100 g**

**Backtemperatur: 240 °C**

**Backzeit: 22 Minuten**

**Gesamtgewicht: 18,800 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



## Genuss Riegel

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz

Rezept-Nr.: 01962

Ladenverkaufspreis: 0,00 €

Stückgewicht (g): 0,000

Erprobtes Artikelrezept  
Brot/Brötchen

---

### Gebäckbeschreibung :

Weizenmisch-Kleingebäck

---

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

#### Charakteristische Bestandteile:

Weizenmehl, Roggensauerteig und Malz

#### Geschmack und Frische:

abgerundeter aromatischer Geschmack, mit knackiger Kruste und saftiger Krume

#### 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; ROGGENMEHL; SAUERTEIG (ROGGENMEHL); GERSTENMALZEXTRAKT; Malzmehl (GERSTE, WEIZEN); WEIZENGRIESS

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

#### Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten: WEIZENMEHL (63 %); Wasser; ROGGENMEHL (6,9 %); SAUERTEIG (1,4 %) (ROGGENMEHL, Wasser); Hefe; Speisesalz; GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; Säureregulator: Diphosphate; geröstetes Malzmehl (GERSTE, WEIZEN); WEIZENGRIESS; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

**Dekor:** WEIZENMEHL

---

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.

---

<b>Von:</b>	<b>Bis:</b>	<b>Aktionsname:</b>	<b>Aktionspreis:</b>
-------------	-------------	---------------------	----------------------

---