



Unser Ulmer Goldgourmet

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Weizenmischkleingebäck

Rezept-Nr.: 01954

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 287

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig: Führung über Nacht im Kühlraum		Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.
Weizenmehl Type 550	1,500	
allesgute Malta	0,150	Teig einmal zusammenlegen und danach zu Pressen abwiegen.
Hefe	0,003	Pressen teilen und rundwirken.
Wasser	0,900	Die Teiglinge kurz entspannen lassen und danach stumpf langwirken.

Weizenmehl Type 550	3,500	Oberfläche in Roggenmehl rollen.
Weizenmehl Type 1050	4,000	Teiglinge auf mit Boeson Trennwax Aktiv besprühte Backbleche absetzen und auf Gare stellen.
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Unser Ulmer Goldmalz	0,350	
Meister Goldback	0,300	Vor dem Schieben der Länge nach einschneiden und mit reichlich Schwaden schieben.
Speisesalz	0,220	Gebäcke normal ausbacken.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	5,000	

Dekor:		Knetzeit: 6 Minuten langsam
Roggenmehl Type 1150	0,800	4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 2 x 15 Minuten (Teig einmal zusammenlegen)
		Pressengewicht: 1800 g
		Pressengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 18,023 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@csmbakerysolutions.com.

06.01.2021



Unser Ulmer Goldgourmet

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Rezept-Nr.: 01954

Ladenverkaufspreis: 0,00 €

Stückgewicht (g): 0,000

Erprobtes Artikelrezept
Brot/Brötchen

Gebäckbeschreibung :

Weizenkleingebäck

Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :

Charakteristische Bestandteile:

Weizenmehl, Gersten- und Weizenmalzmehl

Geschmack und Frische:

abgerundeter Geschmack, mit sehr guter Rösche
und zarter Krume

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: WEIZENMEHL; ROGGENMEHL; GERSTENMALZEXTRAKT; GERSTENMALZMEHL

Enthält Zusatzstoffe: Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten: WEIZENMEHL; Wasser; ROGGENMEHL (7,6 %); Hefe; Speisesalz; pflanzliche Fette: (Palm, Kokos); pflanzliche Öle: (Raps, Palm); GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; GERSTENMALZMEHL; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Dekor: ROGGENMEHL

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:
