



Seelen

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz
Weizenkleingebäck

Rezept-Nr.: 01955

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 207

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Mit allen Zutaten einen sehr weichen Teig bereiten, dabei 1 Liter Schüttflüssigkeit zurückhalten und bei den letzten 2 min. im Schnellgang dazugeben. Teig während der Ruhezeit zweimal mit nassen Händen aufziehen. Teigstücke vom reifen Teig, ca. 90 g schwer, von Hand oder mit Teigschaber nass abteilen und länglich auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Backbleche absetzen. Mit Salz und Kümmel, falls gewünscht, schwach bestreuen und sofort mit Schwaden backen.
Unser Ulmer Goldmalz	0,300	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,150	
Wasser, ca.	8,000	
Knetzeit:		4 Minuten langsam 8 Minuten schnell
Teigtemperatur:		ca. 24 °C
Teigruhe:		3 1/2 Stunden
Teigeinlage:		ca. 90 g
Backtemperatur:		230 °C
Backzeit:		22 Minuten
Hinweis: Ein Dekor verändert die Nährwerte und evtl. die Allergenkezeichnung.		

Gesamtgewicht: 18,670 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °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



Rezept-Nr.: 01955
Ladenverkaufspreis: 0,00 €
Stückgewicht (g): 0,000
Erprobtes Artikelrezept
Brot/Brötchen

Seelen
Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Gebäckbeschreibung :

Weizenkleingebäck

Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :

Charakteristische Bestandteile:

Weizenmehl und Malz

Geschmack und Frische:

besonders ausgeprägte Kruste und malziger Geschmack

Verzehrempfehlung:

passt besonders zu herzhaftem Belag und zum Grillen zu jeder Art von Belag

Zutatenliste :

Angaben bei Schilderlösung:

Allergene: (s. Listenlösung)

Zusatzstoffe: keine Angaben erforderlich

Angaben bei Listenlösung:

Enthält Allergene: WEIZENMEHL; GERSTENMALZEXTRAKT; ROGGENMEHL; GERSTENMALZMEHL

Enthält Zusatzstoffe: Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten:WEIZENMEHL; Wasser; Speisesalz; Hefe; GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; ROGGENMEHL; GERSTENMALZMEHL; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Dekor:

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:
_____	_____	_____	_____
