



## 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.
<b>Unser Ulmer Goldmalz</b>	0,300	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,150	
Wasser, ca.	8,000	

Mit Salz und Kümmel, falls gewünscht, schwach bestreuen und sofort mit Schwaden backen.

**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 Allergenkennzeichnung.**

**Gesamtgewicht: 18,670 kg**

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

**Backzeit ca.: 22 Min.**



**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.

---

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

---