



Goldies

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz
Weizenkleingebäck mit Mais und Hartweizengrieß

Rezept-Nr.: 01956

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 250

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 60 Minuten:		Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 2000 g abwiegen und rundwirken.
Hartweizengrieß	1,000	
Wasser	1,000	Die Wirkplatten vor dem Auflegen der Pressen leicht einfetten.
-----		Die Pressen teilen. Die Teigstücke mit wenig Umdrehungen rundwirken.
Weizenmehl Type 550	8,000	
Mais Mix PO MB	1,000	Die Teiglinge mit dem Schluss in Mais Mix wälzen und mit Schluss nach unten auf Gärdielen setzen.
Unser Ulmer Goldmalz	0,400	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,300	Bei 3/4 Gare umdrehen und mit reichlich Schwaden schieben.
Wasser, ca.	4,600	Die Oberfläche der Brötchen soll "rosenartig" aufplatzen.
-----		2 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.
Dekor:		
Mais Mix PO MB	0,500	Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 26 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 2000 g
		Pressengare: ca. 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 20 Minuten
		Variante Rundstücke: Nach der Pressengare abpressen und rundwirken. Die Oberfläche der Teiglinge anfeuchten und in Mais Mix wälzen. Anschließend auf Bleche absetzen. Die Teiglinge bei 3/4 Gare einschneiden und mit Schwaden einschieben.

Gesamtgewicht: 17,000 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

**Goldies**

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Rezept-Nr.: 01956**Ladenverkaufspreis:** 0,00 €**Stückgewicht (g):** 0,000Erprobtes Artikelrezept
Brot/Brötchen

Gebäckbeschreibung :

Weizenkleingebäck mit Hartweizengrieß und Mais

Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :**Charakteristische Bestandteile:**

Weizenmehl, Hartweizengrieß, Maisgrieß, Maismehl und Maisflocken

Geschmack und Frische:

Das Gebäck zeichnet sich durch einen milden, leicht süßlichen Geschmack und eine sehr guten Verzehrsfrische aus

Verzehrempfehlung:

Geeignet zu allen Gelegenheiten wie Frühstück, Brotzeit oder Pausenbrot mit jeder Art von Belag

Zutatenliste :**Angaben bei Schilderlösung:****Allergene:** (s. Listenlösung)**Zusatzstoffe:** keine Angaben erforderlich**Angaben bei Listenlösung:****Enthält Allergene:** WEIZENMEHL; WEIZENGRIESS; WEIZENKLEBER; GERSTENMALZEXTRAKT; ROGGENMEHL;
GERSTENMALZMEHL; SÜSSMOLKENPULVER**Enthält Zusatzstoffe:** Säuerungsmittel: (Citronensäure, Milchsäure); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure**Angaben bei verpackten Backwaren:**

Zutaten: WEIZENMEHL (61 %); Wasser; HARTWEIZENGRIESS (7,6 %); Mais (6,6 %) (Grieß; Quellmehle; Flocken); Hefe; Speisesalz; Zucker; GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; WEIZENKLEBER; ROGGENMEHL; Traubenzucker; GERSTENMALZMEHL; Palmöl; SÜSSMOLKENPULVER; Aroma; Säuerungsmittel: (Citronensäure, Milchsäure); 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:**
