



Semolino Stangen

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz
Weizenkleingebäck mit Hartweizengrieß

Rezept-Nr.: 01957

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 225

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig: Führung über Nacht im Kühlraum		Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.
Hartweizengrieß	2,000	Nach der Pressengare nur teilen.
Paniermehl/Semmelbrösel	0,600	Die Teigstücke angaren lassen, mit der Hörnchen-Wickelmaschine zu Stangen aufarbeiten.
Hefe	0,010	
Wasser	1,800	Die Stangen anfeuchten, im Dekor wälzen (Achtung: verändert die Nährwerte und die Zutatenliste) und auf mit Boeson-Trennwax flüssig besprühte Bleche setzen.

Weizenmehl Type 550	8,000	
Unser Ulmer Goldmalz	0,400	
Meister Goldback	0,100	Bei 3/4 Gare mehrmals schräg einschneiden.
Speisesalz	0,200	Mit reichlich Schwaden schieben und kräftig backen.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,600	
		Knetzeit: wie Brötchenteig
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 2400 g
		Pressengare: ca. 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 18 Minuten
		Dekorvarianten: Hartweizengrieß Paniermehl Mohn-Sesam-Haferflocken

Gesamtgewicht: 18,010 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



Semouline Stangen

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Rezept-Nr.: 01957

Ladenverkaufspreis: 0,00 €

Stückgewicht (g): 0,000

Erprobtes Artikelrezept
Brot/Brötchen

Gebäckbeschreibung :

Weizenkleingebäck mit Hartweizengrieß

Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :

Charakteristische Bestandteile:

Weizenmehl, Hartweizengrieß und Malz

Geschmack und Frische:

abgerundeter Geschmack, verfeinert mit Hartweizengrieß, mit knackiger Kruste 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; WEIZENGRIESS; GERSTENMALZEXTRAKT; ROGGENMEHL; GERSTENMALZMEHL

Enthält Zusatzstoffe: Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten: WEIZENMEHL; Wasser; WEIZENGRIESS (14 %); Hefe; Speisesalz; GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; ROGGENMEHL; GERSTENMALZMEHL; pflanzliche Fette: (Palm, Kokos); pflanzliche Öle: (Raps, Palm); 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:
