



Goldkrüstchen

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Weizenkleingebäck

Rezept-Nr.: 02425

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 218

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteigführung über Nacht im Kühlraum		Pressen abwiegen, rund zusammenfassen.
Weizenmehl Type 550	1,500	Teiglinge nur teilen, Oberfläche mehlig halten.
allesgute Malta	0,150	Zwei Teigstücke übereinanderlegen, einschlagen und kurz langrollen.
Hefe	0,003	
Wasser	0,900	Teiglinge sollen dabei einen rustikalen Schluss bekommen.
-----		Auf Gärgutträger mit Schluss nach unten absetzen und garen lassen.
Weizenmehl Type 550	8,500	
Unser Ulmer Goldmalz	0,350	
Speisesalz	0,220	Bei guter Gare drehen und mit Schwaden schieben. Am Schluss der Backzeit Zug ziehen und gut ausbacken.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	5,500	

Dekor:		Knetung: 4 Minuten langsam
Roggenmehl Type 1150	0,800	5 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 26 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Pressengewicht: 1200 g
		Pressengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 22 Minuten
		Fachlicher Tipp:
		Teiglinge können auch als einzelnes Teigstück auf Backbleche aufgesetzt werden. Pressengewicht: 1750 g. Vor dem Schieben einmal auf der Oberfläche einritzen und normal abbacken.

Gesamtgewicht: 18,223 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



Goldkrüstchen

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Rezept-Nr.: 02425

Ladenverkaufspreis: 0,00 €

Stückgewicht (g): 0,000

Erprobtes Artikelrezept
Brot/Brötchen

Gebäckbeschreibung :

Weizenkleingebäck

Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :

Charakteristische Bestandteile:

Weizenmehl, Roggenmehl, Gerstenmalz

Geschmack und Frische:

abgerundeter malziger Geschmack, mit der besonderen Rösche und goldgelber Kruste.

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; GERSTENMALZEXTRAKT; ROGGENMEHL; GERSTENMALZMEHL

Enthält Zusatzstoffe: Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten: WEIZENMEHL; Wasser; Hefe; Speisesalz; GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; ROGGENMEHL; Palmfett; GERSTENMALZMEHL; Rapsöl; 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:
