



### Unser Ulmer Goldmalzie

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Weizenkleingebäck mit Sahne

**Rezept-Nr.: 02427**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 195

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig: TR über Nacht im Kühlraum		Pressen nur teilen, Oberfläche mehlig halten.
Weizenmehl Type 550	1,500	Zwei Teigstücke zusammen auf Backbleche oder auf
Hefe	0,003	Abziehapparate absetzen.
Schlagsahne	1,800	Mit 3/4 Gare Teiglinge absteifen lassen und anschliessend einmal
-----		der Länge nach einschneiden.
Weizenmehl Type 550	8,500	
<b>Unser Ulmer Goldmalz</b>	0,400	Mit reichlich Schwaden schieben und mit geöffnetem Zug
Speisesalz	0,200	ausbacken.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,400	<b>Knetzeit: 4 Minuten langsam</b>
-----		<b>ca. 6 Minuten schnell</b>
Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	<b>Teigtemperatur: 25 - 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: 20 Minuten</b>
		<b>Pressengewicht: 1300 g</b>
		<b>Pressengare: 15 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 240 °C</b>
		<b>Backzeit: 20 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 17,903 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 20 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmbakerysolutions.com.

06.01.2021



### Unser Ulmer Goldmalzie

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz

Rezept-Nr.: 02427

Ladenverkaufspreis: 0,00 €

Stückgewicht (g): 0,000

Erprobtes Artikelrezept  
Brot/Brötchen

---

#### Gebäckbeschreibung :

Weizenkleingebäck mit Sahne

---

#### Angaben zu Verkäufer(-innen)informationen :

##### Charakteristische Bestandteile:

Weizenmehl, Malz, Schlagsahne

##### Geschmack und Frische:

Aromatisches Brötchen, mit malzig aromatischem Geschmack. Besondere Note durch Schlagsahne und Vorteig. Sehr gute Rösche und goldgelber Kruste.

##### Verzehrempfehlung:

Passend zu allen Gelegenheiten und mit allen Arten von Belägen sowohl herzhaft als auch süß.

---

#### Zutatenliste :

##### Angaben bei Schilderlösung:

**Allergene:** (s. Listenlösung)

**Zusatzstoffe:** keine Angaben erforderlich

##### Angaben bei Listenlösung:

**Enthält Allergene:** WEIZENMEHL; SCHLAGSAHNE; GERSTENMALZEXTRAKT; ROGGENMEHL; GERSTENMALZMEHL

**Enthält Zusatzstoffe:** Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

##### Angaben bei verpackten Backwaren:

Zutaten: WEIZENMEHL /73 %); SCHLAGSAHNE (13 %); Wasser; Hefe; Speisesalz; GERSTENMALZEXTRAKT, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; ROGGENMEHL; GERSTENMALZMEHL; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

**Dekor:** WEIZENMEHL

---

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:

---