



## Schnittbrötchen

Grundrezept mit Unser Ulmer Eismalz  
Weizenkleingebäck

**Rezept-Nr.: 00007**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 254

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Betriebsüblich zu Brötchen aufarbeiten.
<b>Unser Ulmer Eismalz</b>	0,400	
Speisesalz	0,200	Bei guter Gare mit Schwaden schieben, und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	5,600	

### Gärunterbrechung

Betriebsüblich in den Gärunterbrecher eingeben und Programm starten.

Günstige Lagertemperatur: -12°C

### Fachlicher Tipp:

Hefemenge der Führung anpassen.

**Knetzeit: wie Brötchenteig**

**Teigtemperatur: 24 - 26 °C**

**Teigruhe: 20 Minuten**

**Pressengewicht: 1800 g**

**Backtemperatur: 240 °C**

**Backzeit: 18 Minuten**

---

**Gesamtgewicht: 16,500 kg**

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

**Backzeit ca.: 18 Min.**

---

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.**

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

19.08.2024