



Gieß-Knacker

mit Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG
Weizenkleingebäck mit Weizengrieß

Rezept-Nr.: 00028

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 270

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig (Stehzeit über Nacht im Kühlhaus):		Eckige Brötchen, gestempelt: Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Danach auf Gärgutträger absetzen und auf Zwischengare stellen. Nach der Zwischengare mit dem Formstempel drücken und wenden.
Hartweizengrieß	2,000	
Hefe	0,020	
Wasser	1,300	

Teigbereitung mit Vorteig:		Bei guter Gare die Teiglinge auf Backbleche drehen, einschieben, Schwaden geben und kräftig backen.
Weizenmehl Type 550	8,000	
Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG	0,400	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,300	
Wasser	4,500	Knetung: 6 Minuten langsam 5 Minuten schnell

Dekor:		Teigtemperatur: ca. 25 °C
Hartweizengrieß	0,500	Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 1.800 g
		Pressengare: 10 - 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 17,240 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