

### Laugenbrötchen/Stangen schwäbische Art Generate

mit Ulmer Brezelmalz

Weizenkleingebäck

**Rezept-Nr.: 02606**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 161

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Die Ballen abpressen, und kurz entspannen lassen. Auf betriebsübliche Weise zu Stangen oder Brötchen aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaugen und auf mit Boeson-Backtrennpapier belegte Backbleche setzen. Je nach Gebäckart einschneiden. Mit Brezelsalz bestreuen und betriebsüblich backen.
<b>Unser Ulmer Brezelmalz</b>	0,400	
<b>Meister Goldback</b>	0,400	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,800	
-----		
Dekor:		<b>Hinweis:</b> Handelsübliche Brezellaugen sind konzentriert. Herstellerangaben bitte genau beachten.
Brezellauge, gebrauchsfertig 1:10	0,500	
Brezelsalz	0,220	

**Knetzeit: wie Brezelteig**

**Teigtemperatur: 24 °C - 26 °C**

**Teigruhe: 5 Minuten**

**Pressengewicht: 3000 g**

**Pressengare: 10 Minuten**

**Backtemperatur: 230 °C**

**Backzeit: 14 Minuten**

**Gesamtgewicht: 16,820 kg**

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

**Backzeit ca.: 13 Min.**

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

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

29.11.2023