

Das Da Brot

mit allesgute Das Urige
Mehrkornbrot mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 02690

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Das Urige	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	8,000	

Dekor:		Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Roggenmehl Type 1150	1,000	

Knetung: wie Mischbrotteig**Teigtemperatur: ca. 27 °C****Teigruhe: 20 Minuten****Teigeinlage: 600 g****Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C****Backzeit: 45 Minuten****Gesamtgewicht: 19,200 kg****Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)****Backzeit ca.: 45 Min.****Ihr(e) Ansprechpartner(in): Petra Fries.**Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: petra.fries@csmingredients.com.

10.10.2024