



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.
Unser Ulmer Eismalz	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): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

11.01.2024