



Hildegard von Bingen Kreuzbrot

Grundrezept allesgute Hildegard von Bingen Brot
Sonnenblumen-Weizenmischbrot mit Urgetreiden

Rezept-Nr.: 00188

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 19

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000	Teigstücke abwiegen, rundwirken, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluß nach oben in Brotkörbe setzen. Bei halber Gare auf Abziehapparate absetzen und ein Kreuz einschneiden, oder mit Schablone absieben. Bei guter Gare die Brote mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Weizenmehl Type 550	3,000	
Roggenmehl Type 1150	2,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,000	

Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,800	
		Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 2 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 26 - 27 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 900 g
		Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 55 Minuten

Gesamtgewicht: 18,000 kg

Ofentemp.: 260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 55 Min.

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

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

20.08.2024