



Frühlingsbrötchen

Grundrezept mit Unser Ulmer Eismalz und Cal Vital
Mehrkorn Ölsaatenbrötchen

Rezept-Nr.: 02330

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 360

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 30 Minuten		Zu spitzen, runden oder eckigen Formen aufarbeiten. Oberfläche anfeuchten und in Körnermischung drücken.
Cal Vital	5,000	
Wasser	3,300	
-----		Bei 3/4 Gare mit Schwaden backen.
Weizenmehl Type 550	10,000	
Unser Ulmer Eismalz	0,400	Knetung: wie Brötchenteig
Speisesalz, jodiert	0,200	Teigtemperatur: ca. 26 °C
Hefe	0,500	Teigruhe: 10 Minuten
Wasser	5,800	Pressengewicht: 2100 g
-----		Pressengare: ca. 15 Minuten
Dekor:		Backtemperatur: 240 °C
Sonnenblumenkerne	0,600	Backzeit: 23 Minuten
Leinsaat	0,240	
Sesam	0,240	
Haferflocken	0,120	

Gesamtgewicht: 26,400 kg

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

Backzeit ca.: 23 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

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

12.02.2024