



Unser UrKnaller

mit allesgute Das Urige
Mehrkornbrot mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 02571

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

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:		Bei 3/4 Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Roggenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.
Roggenmehl Type 1150	1,000	
		Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

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): Ulmer Spatz Fachberatung.

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

11.01.2024