



Braumeisterkruste Krugschablone

Mit Bäckerstoff Bier und allesgute Das Urige
Mehrkornbrot mit Urgetreide und Bier

Rezept-Nr.: 02575

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Das Urige	5,000	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rundwirken. Die Brotteiglinge mit dem Schluss nach oben in runde Brotkörbe einlegen und auf Gare stellen. Bei voller Gare die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Anschließend die Schablone auflegen und mit Mehl absieben. Mit Schwaden schieben. Nach ca. 3 Minuten den Zug ziehen.
Weizenmehl Type 550	2,500	
Dinkelmehl Type 630	1,500	
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hefe	0,250	
Bäckerstoff Bier	6,000	
Wasser, ca.	2,400	
----- Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,500	Knetung: wie Mischbrotteig
		Teigtemperatur: ca. 27 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 55 Minuten

Gesamtgewicht: 19,150 kg

Ofentemp.: 225 °C (15 °C unter 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