



Braumeisterrose

Mit Bäckerstoff Bier uns allesgute Das Urige
Weizenmischbrötchen mit Urgetreide und Bier

Rezept-Nr.: 02576

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 210

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|------------------------------|------------|---|
| Weizenmehl Type 550 | 6,000 | Nach der Pressengare die Pressen auf gefetteten Wirtellern leicht rundwirken. Der Schluss sollte nicht ganz zugewirkt sein. |
| allesgute Das Urige | 3,000 | |
| Hartweizengrieß | 1,000 | Den Schluss anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen. |
| Olympial Plus | 0,200 | |
| Speisesalz | 0,090 | |
| Hefe | 0,300 | Bei 3/4 Gare die Brötchenteiglinge drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken. |
| Bäckerstoff Bier | 3,300 | |
| Wasser, ca. | 3,300 | |
| ----- | | |
| Dekor: | | |
| Roggenschrot Type 1800, fein | 0,750 | Knetzeit: 4 Minuten langsam ca. 6 Minuten schnell |
| | | Teigtemperatur: ca. 25 °C |
| | | Teigruhe: 10 Minuten |
| | | Pressengewicht: 2400 g |
| | | Pressengare: 10 Minuten |
| | | Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C |
| | | Backzeit: ca. 24 Minuten |

Gesamtgewicht: 17,940 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 24 Min.

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

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

20.08.2024