



Grieß-Knacker

mit Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG
Weizenkleingebäck mit Weizengrieß

Rezept-Nr.: 00028

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 270

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig (Stehzeit über Nacht im Kühlhaus):		Eckige Brötchen, gestempelt: Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Danach auf Gärgutträger absetzen und auf Zwischengare stellen. Nach der Zwischengare mit dem Formstempel drücken und wenden. Bei guter Gare die Teiglinge auf Backbleche drehen, einschieben, Schwaden geben und kräftig backen. Knetung: 6 Minuten langsam 5 Minuten schnell Teigtemperatur: ca. 25 °C Teigruhe: 10 Minuten Pressengewicht: 1.800 g Pressengare: 10 - 15 Minuten Backtemperatur: 240 °C Backzeit: 18 Minuten
Hartweizengrieß	2,000	
Hefe	0,020	
Wasser	1,300	
Teigbereitung mit Vorteig:		
Weizenmehl Type 550	8,000	
Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG	0,400	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,300	
Wasser	4,500	

Dekor:		
Hartweizengrieß	0,500	

Gesamtgewicht: 17,240 kg

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

Backzeit ca.: 18 Min.

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

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

15.06.2023