



Grill - Brot

mit Mais Mix, Unser Ulmer Eismalz und Meister Goldback
Maiskleingebäck mit verschiedenen Dekorsaaten

Rezept-Nr.: 00269

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 120

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis	
Weizenmehl Type 550	6,500	<p>Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Dekor wälzen. Dann je 4 Teiglinge auf Grillspieße aufziehen und zu je 6 Reihen in der Breite auf ein Backblech 60x40 cm auflegen.</p> <p>Bei 3/4 Gare Teiglinge mit Schwaden schieben. Für halbgebackene Grillspieße kurz und heiß backen.</p> <p>Knetzeit: 4 Minuten langsam 6 Minuten schnell</p> <p>Teigtemperatur: 25 °C</p> <p>Teigruhe: keine</p> <p>Pressengewicht: 1000 g</p> <p>Pressengare: 10 Minuten</p> <p>Backtemperatur: 240 °C</p> <p>Backzeit: 12 Minuten</p>	
Mais Mix PO MB	3,500		
Meister Goldback	0,100		
Unser Ulmer Eismalz	0,250		
Speisesalz	0,220		
Hefe	0,250		
Wasser, ca.	5,200		

Dekor:			
Basisdekor hell	0,200		
Sesam	0,200		
Mohn, ganz	0,200		
Sonnenblumenkerne	0,200		
Leinsaat	0,200		

Fachlicher Tipp:

Desweiteren kann als Dekor auch Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste verwendet werden.

Gesamtgewicht: 17,020 kg

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

Backzeit ca.: 12 Min.

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

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

20.06.2023