



Urgetreide-Quark Brot

Urgetreide 6-Korn-Brot, Speisequark, Schnittlauch und Petersilie
 Sechskornvollkorn-Quarkbrot unter Mitverwendung von 6 Urgetreiden

Rezept-Nr.: 00782

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 34

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000	Nach der Teigruhe den Teig zu Broten von 550 g abwägen, rundwirken und in die Backform "Voller Genuss" einlegen.
Dinkel-Vollkornmehl	5,000	
Speisequark, Magerstufe	1,000	Mit Dinkelmehl absieben und direkt über Kreuz bis zum Boden einschneiden.
Schnittlauch, getrocknet	0,050	
Petersilie, getrocknet	0,050	Bei voller Gare mit Schwaden schieben und nach 4 Minuten den Zug ziehen.
Speisesalz	0,250	
Hefe	0,150	
Wasser, ca.	7,400	

Dekor:		Knetzeit: 12 Min. langsam
Dinkelmehl Type 630	0,800	Teigtemperatur: ca. 27 - 28 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 550 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 55 Minuten
		*) Gebäckform Voller Genuss Art.Nr. 02510, VE: 200 Stück Bequem und einfach zu bestellen unter: Fax: 0421 – 3502-611 Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 19,700 kg

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

Backzeit ca.: 55 Min.

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

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

09.06.2023