



### Uriger Winterschmaus

allesgute Das Urige mit Rosinen und Nüssen  
 Haselnuss-Mehrkornbrot mit Urgetreide und Rosinen

**Rezept-Nr.: 00787**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 37

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>allesgute Das Urige</b>	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Sesamsamen wälzen. Mit dem Schluss nach oben in runde Gärkörbe legen.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	8,000	
Zum Schluß unterkneten:		Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, V - förmig einschneiden und mit Schwaden schieben.
Rosinen/Sultaninen	2,000	
Haselnüsse, ganz, geschält	2,000	
-----		Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Dekor:		
Sesam	1,000	
<b>Knetung:</b>		<b>wie Mischbrotteig</b>
<b>Teigtemperatur:</b>		<b>ca. 27 °C</b>
<b>Teigruhe:</b>		<b>20 Minuten</b>
<b>Teigeinlage:</b>		<b>600 g</b>
<b>Backtemperatur:</b>		<b>240 °C fallend auf 200 °C</b>
<b>Backzeit:</b>		<b>50 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 23,200 kg**

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

**Backzeit ca.: 50 Min.**

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

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

09.06.2023