



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
allesgute Das Urige	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	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, V - förmig einschneiden und mit Schwaden schieben.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	8,000	
Zum Schluß unterkneten:		Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Rosinen/Sultaninen	2,000	
Haselnüsse, ganz, geschält	2,000	

Dekor:		
Sesam	1,000	
		Knetung: wie Mischbrotteig
		Teigtemperatur: ca. 27 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 50 Minuten

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