



feurige BBQ-Peitschen

mit Gold Ciaguetta und Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

Weizenkleingebäck mit Gewürzen

Rezept-Nr.: 00846

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 92

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	9,000	Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 180 g abwiegen und rundwirken. Nach der Zwischengare mit der Hörnchenwickelmaschine langrollen und etwas entspannen lassen. Die Stangen dann auf etwa 50 cm langziehen, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche setzen und mit Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste einstreichen . Bei guter Gare mit wenig Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Gold Ciaguetta	1,000	
Meister Schmelz	0,200	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,000	
----- Dekor: Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	0,900	
		Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 15 Minuten
		Teigeinlage: 180 g
		Zwischengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 20 Minuten

Gesamtgewicht: 17,400 kg

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

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

20.06.2023