



## Käse-Tomaten-Griller

Expertenrat 2018

Mehrkorngebäck mit Tomaten, Käse und Urgetreide

**Rezept-Nr.: 00854**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 71

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>allesgute Das Urige</b>	5,000	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten, glatten Teig verarbeiten. Gouda und Tomaten kurz unterkneten. Den Teig nach der Teigruhe zu Stücken von 300 g abwiegen und zu länglichen kleinen Broten formen. Die Brote komplett anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Die Brote mit dem Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Abziehapparate absetzen und garen lassen. Bei knapper Gare drehen und mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	8,000	
-----		
zum Ende der Knetzeit kurz unterkneten:		
Gouda, gewürfelt	1,800	
Tomaten getrocknet, in Sonnenblumenöl	1,200	
-----		
Dekor:		<b>Knetzeit: 7 Minuten langsam</b>
Hartweizengrieß	0,500	<b>ca. 4 Minuten schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: 180 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 300 g</b>
		<b>Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C</b>
		<b>Backzeit: 30 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 21,700 kg**

**Ofentemp.: 220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 30 Min.**

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

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

20.06.2023