



Black Pepper Laugenbrezel

mit Tiger Paste® Black Pepper & Sea Salt und Ulmer Brezelmalz
 belagtes Weizenkleingebäck mit pfeffrigem Dekor

Rezept-Nr.: 00887

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 210

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Brezel aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaguen und auf mit Boeson-Backtrennpapier belegte Backbleche setzen und mit Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste bestreichen, und betriebsüblich backen.
Ulmer Brezelmalz	0,400	
Meister Goldback	0,400	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,800	

Dekor:		
Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,500	Hinweis: Handelsübliche Brezellaugen sind konzentriert. Herstellerangaben bitte genau beachten.
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	1,000	

Knetzeit: wie Brezeteig

Teigtemperatur: 24 °C - 26 °C

Teigruhe: 5 Minuten

Pressengewicht: 2400 g

Pressengare: 5 Minuten

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 14 Minuten

Gesamtgewicht: 17,600 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 14 Min.

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

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

20.06.2023