



Mountain Grains

Grundrezept Mountain Grains

Mehrkornbrot mit alten Tiroler Landsorten (21 %)

Rezept-Nr.: 00890

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 20

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mountain Grains	5,000	Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Mehl bestreuen und mit der Handfläche glattstreichen. Anschließend die Gebäckoberfläche rautenförmig einschneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	7,300	
----- Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,300	Knetzeit: 8 Minuten langsam ca. 2 Minuten schnell Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhezeit: 30 Minuten Teigeinlage: 900 g Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C Backzeit: 55 Minuten

Gesamtgewicht: 18,070 kg

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

Backzeit ca.: 55 Min.

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

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

16.08.2023