



ProteinKruste

ProteinKruste Grundrezept

proteinreiches, kohlenhydratreduziertes Weizenmischbrot

Rezept-Nr.: 01647

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
ProteinKruste	6,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und in Weizenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Weizenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	8,000	

Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	
		Knetung: 6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 27 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 19,250 kg

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

Backzeit ca.: 40 Min.

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

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

08.06.2023