Rezept-Nr.: **01648**

ProteinKruste mit Grundsauer TA 160

ProteinKruste mit Grundsauer TA 160

proteinreiches, kohlenhydratreduziertes Mischbrot

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg
ProteinKruste	6,000
Weizenmehl Type 550	2,000
Roggenmehl Type 1150	1,000
Grundsauer TA 160	1,600
Speisesalz	0,200
Hefe	0,250
Wasser, ca.	8,000

Dekor:	
Roggenmehl Type 1150	0,800

Herstellungshinweis

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und in Roggenmehl langwirken.
Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in *) Backkästen legen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

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: **45 Minuten**

*) Backkästen
Länge: 16 cm
Breite: 10 cm
Höhe: 8 cm

Gesamtgewicht: 19,850 kg

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

Backzeit ca.: 45 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.
Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

05.06.2023