



## 4-Sprossen Brot

Grundrezept 4-Sprossen Vitalmix mit Grundsauer TA 160

Weizenmischbrot mit 4 gesprosssten Saaten

**Rezept-Nr.: 01746**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 29

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	5,000	Nach der Teigruhe den Teig zu 600 g Stücken abwiegen und rundwirken.
<b>4-Sprossen Vitalmix</b>	3,000	
Roggenmehl Type 1150	1,500	Die Teiglinge zu länglichen Broten aufarbeiten, mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate absetzen und auf Gare stellen.
Grundsauer TA 160	0,800	
Speisesalz	0,220	Bei 3/4 Gare die Brotteiglinge bemehlen, dreimal schräg einschneiden und anschließend wieder in den Gärraum fahren.
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	6,400	Die Brote bei voller Gare mit Schwaden schieben. Den Zug nach drei Minuten ziehen und nach weiteren fünf Minuten wieder schließen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
-----		
Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	

**Knetzeit: 4 Minuten langsam  
4 Minuten schnell**

**Teigtemperatur: ca. 27 - 28 °C**

**Teigruhe: 20 Minuten**

**Teigeinlage: 600 g**

**Backtemperatur: 225 °C**

**Backzeit: 40 Minuten**

**Gesamtgewicht: 17,970 kg**

**Ofentemp.: 225 °C (15 °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.

12.06.2023