



## 4-Sprossen Toast

4-Sprossen Vitalmix und Butter

Weizen-Buttertoastbrot mit 4 verschiedenen gesprossenen Saaten

**Rezept-Nr.: 01747**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,000	Direkt zu Teigstücken von 580 g abwägen. Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen.
<b>4-Sprossen Vitalmix</b>	3,000	
Butter	0,500	Bei Maschinen-Aufarbeitung sollte der Walzenabstand ca. 5 mm betragen. Die Four-pieces-Methode
Speisesalz	0,200	(4 Teigstücke aus einem Strang geschnitten und mit Querschnitt nach oben und unten in die Form gelegt) ist der Ganz-Einlage vorzuziehen.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,200	
		Teigstücke mit fast voller Gare (1 cm unter Randhöhe) und Schwaden schieben.
		<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 4 Minuten schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 25 - 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: keine</b>
		<b>Teigeinlage: 580 g</b>
		<b>Zwischengare: ca. 10 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 230 °C</b>
		<b>Backzeit: ca. 40 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 17,200 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.

13.06.2023