



4-Sprossen Baguette

4-Sprossen Vitalmix

Weizenmischbaguette mit 4 gesprosssten Saaten

Rezept-Nr.: 01750

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 49

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,000	Nach der Teigruhe zu Stücken von 350 g abwiegen.
4-Sprossen Vitalmix	3,000	Teigstücke locker rundstoßen und etwas langformen.
Speisesalz	0,210	Nach 15 Minuten Zwischengare die Teigstücke ca. 40 cm
Hefe	0,300	langrollen,
Wasser, ca.	6,700	die Oberfläche in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss
-----		nach unten auf Abziehapparate setzen.
Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	Bei 3/4 Gare mit scharfem Messer oder scharfer Klinge 2 - 3 mal
		längs einschneiden.
		Mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.
		Knetzeit: 6 Minuten langsam
		ca. 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25°C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 350 g
		Zwischengare: ca. 15 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: ca. 28 Minuten

Gesamtgewicht: 18,010 kg

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

Backzeit ca.: 28 Min.

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

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

13.06.2023