



#### 4-Sprossen Vollkornbrot

4-Sprossen Vitalmix und Weizenvollkornmehl  
Vollkornbrot mit 4 gesprossenen Saaten

**Rezept-Nr.: 01751**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenvollkornmehl	7,000	Nach der Teigruhe die Brote zu 570 g Teiglingen abwägen, rundwirken und zu länglichen Broten aufarbeiten. Die Brotteiglinge in Weizenvollkornmehl wälzen, in gefettete Kastenformen (16 x 10 cm) einlegen und auf Gare stellen.  Die Brote bei 3/4 Gare der Länge nach ca. 2 cm tief einschneiden und weiter garen lassen.  Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach drei Minuten den Zug ziehen.
<b>4-Sprossen Vitalmix</b>	3,000	
Speisesalz	0,230	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,700	
----- Dekor: Weizenvollkornmehl	0,800	
		<p><b>Knetzeit: 4 Minuten langsam 3 Minuten schnell</b></p> <p><b>Teigtemperatur: ca. 27 - 28 °C</b></p> <p><b>Teigruhe: 20 Minuten</b></p> <p><b>Teigeinlage: 570 g</b></p> <p><b>Backtemperatur: 230 °C</b></p> <p><b>Backzeit: 50 Minuten</b></p>

**Gesamtgewicht: 17,930 kg**

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

**Backzeit ca.: 50 Min.**

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

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

13.06.2023