



Grieß Knacker

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz
Weizenkleingebäck mit Hartweizengrieß

Rezept-Nr.: 01960

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 279

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig: Stehzeit über Nacht im Kühlraum:		Eckige Brötchen, gestempelt: Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Danach auf Gärgutträger absetzen und auf Zwischengare stellen. Nach der Zwischengare mit dem Formstempel drücken und wenden.
Hartweizengrieß	2,000	
Hefe	0,020	
Wasser	1,300	

Weizenmehl Type 550	8,000	Bei guter Gare die Teiglinge auf Backbleche drehen, einschieben, Schwaden geben und kräftig backen.
Unser Ulmer Eismalz	0,400	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,500	

Dekor:		Knetung: 6 Minuten langsam 5 Minuten schnell
Hartweizengrieß	0,500	Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 1800 g
		Pressengare: 10 - 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 17,240 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 18 Min.

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

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

08.06.2023