



Hildegard von Bingen Kräuterkruste

allesgute Hildegard von Bingen Brot

Weizenmischbrot mit Urgetreide und Kräuter

Rezept-Nr.: 01976

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 43

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000	Den Teig nach der Teigruhe abwägen und rundwirken.
Weizenmehl Type 550	5,000	Anschließend die Teiglinge auf mit Boeson Backtrennpapier
Schnittlauch, getrocknet	0,010	belegte Abziehapparate setzen und mit dem Dekor einstreichen.
Petersilie, getrocknet	0,010	
Hefe	0,200	Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben und nach 3 - 4 Minuten den
Wasser, ca.	7,000	Zug ziehen.

Dekor: Miteinander vermischen		
Weizenmehl Type 550	0,500	Knetzeit: 6 Minuten schnell
Weizenstärke	0,500	4 Minuten langsam
Speisesalz	0,020	
Schnittlauch, getrocknet	0,005	Teigtemperatur: 26 - 27 °C
Petersilie, getrocknet	0,005	
Wasser	1,000	Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 450 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 19,250 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °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.

20.06.2023