



Hildegard von Bingen Krauttopf

allesgute Hildegard von Bingen Brot und Sauerkraut
Sauerkraut-Mischbrot mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 01977

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 38

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000	Komplette vier Dosen Weinsauerkraut bei der Teigbereitung verwenden.
Weizenmehl Type 550	2,500	
Roggenmehl Type 1150	2,500	Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen, rundwirken. Anschließend die Oberfläche in Dekor wälzen und mit dem Schluß nach unten in die Brotbackform "Voller Genuss" * setzen.
Weinsauerkraut	3,000	
Kümmel, gemahlen	0,020	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	5,800	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schliessen.
Dekor:		
Basisdekor hell	0,800	

Knetzeit: wie Mischbrot

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 500 g

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C

Backzeit: 45 Minuten

*) Gebäckform Voller Genuss
Art.Nr. 02510, VE: 200 Stück
Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 19,820 kg

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

Backzeit ca.: 45 Min.

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

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

20.06.2023