



Power Brot

ProteinKruste Grundrezept

proteinreiches, kohlenhydratreduziertes Weizenmischbrot

Rezept-Nr.: 01979

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
ProteinKruste	6,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Weizenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben. Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken
Weizenmehl Type 550	4,000	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	8,000	
----- Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	

Knetung: 6 Minuten langsam
4 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 19,250 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °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