



Vital Brot

4-Sprossen Vitalmix mit Grundsauer TA 160
Weizenmischbrot mit 4 gesprosssten Saaten

Rezept-Nr.: 01983

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 29

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis	
Weizenmehl Type 550	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.	
4-Sprossen Vitalmix	3,000		
Roggenmehl Type 1150	1,500	Bei 3/4 Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Weizenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.	
Grundsauer TA 160	0,800		
Speisesalz	0,220		
Hefe	0,250	Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacke	
Wasser, ca.	6,400		

Dekor:			
Weizenmehl Type 550	0,800	Knetzeit:	4 Minuten langsam 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur:	ca. 27 - 28 °C
		Teigruhe:	20 Minuten
		Teigeinlage:	600 g
		Backtemperatur:	225 °C
		Backzeit:	40 Minuten

Gesamtgewicht: 17,970 kg

Ofentemp.: 225 °C (15 °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