



Frühlingsbrot Unterbruchbackmethode

Cal Vital und MADRE Sauer-Controller

Mehrkornbrot mit Ölsaaten

Rezept-Nr.: 02045

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 60

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: 30 Minuten		Teigstücke abwiegen, rund- und etwas langwirken.
Cal Vital	5,000	Oberfläche anfeuchten, in Dekormischung wälzen und mit dem
Wasser	4,000	Schluss nach unten in die *) Holzbackformen setzen.

Weizenmehl Type 550	5,000	Bei 1/2 Gare schneiden und bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.
Roggenmehl Type 1150	4,250	Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten Zug
MADRE Sauer-Controller	0,750	wieder schliessen.
Speisesalz, jodiert	0,220	
Hefe	0,300	Knetzeit: wie Mischbrotteig
Wasser, ca.	7,600	Teigtemperatur: ca. 27 °C

Dekor:		Teigruhe: 20 Minuten
Sesam	0,300	Teigeinlage: 450 g
Sonnenblumenkerne	0,300	
Kürbiskerne	0,300	1. Backphase:
Leinsaat	0,300	Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 25 Minuten bis 98 °C Kerntemperatur
		2. Backphase: Mit Schwaden schieben
		Backtemperatur: 210 °C
		Backzeit: 20 Minuten bis 98 °C Kerntemperatur
		*) Holzbackform 500 g incl. Einl. 185 x 115 x 60 mm Carlsens
		oder
		*) Holzbackform, 700 ml:
		hierfür die Teigeinlage auf 500 g erhöhen
		Art.Nr. 02249, VE: 125 Stück
		Bequem und einfach zu bestellen
		unter: Fax: 0421 – 3502-611
		Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 28,320 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über 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