



Vollkorn Krustenbrötchen

mit Ulmer Vollkorn Brötchen und Olympial Glazial
Vollkorn-Kleingebäck

Rezept-Nr.: 02139

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 178

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Ulmer Vollkorn Brötchen	5,000	Den Teig nach der Teigruhe zu 1500 g Pressen abwiegen und rundwirken.
Weizenvollkornmehl	5,000	
Olympial Glazial	0,300	Nach der Pessengare die Ballen zu eckigen Teiglingen abpressen. Anschließend je zwei Teiglinge aufeinander legen, einschlagen und mit Weizenvollkornmehl länglich aufarbeiten.
Speisesalz	0,110	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	7,100	
----- Dekor:		
Weizenvollkornmehl	0,800	Bei normaler Gare mit Schwaden schieben. Die letzten 4 Minuten den Zug öffnen und die Brötchen kräftig ausbacken.

**Knetzeit: 7 Minuten langsam
4 Minuten schnell**

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Pressengewicht: 1500 g

Pressengare: 15 Minuten

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: 25 Minuten

Gesamtgewicht: 18,610 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

20.06.2023