



Vollkorn Butters toast

mit Ulmer Vollkorn Brötchen

Butter-Vollkorntoastbrot

Rezept-Nr.: 02140

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 28

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Ulmer Vollkorn Brötchen	5,000	Den Teig ohne Teigruhe zu Teigstücken von je 650 g abwiegen, rundwirken und langformen.
Weizenvollkornmehl	5,000	
Butter	0,700	Anschließend die Teiglinge nach der 4-Pieces-Methode aufarbeiten und in gefettete Toastkästen einlegen.
Rübensirup	0,200	
Speisesalz	0,100	
Hefe	0,400	
Wasser, ca.	6,500	

Bei normaler Gare - ca 1,5 cm unter Kastenhöhe - die Toastdeckel auf die Kästen auflegen und mit Schwaden schieben.

**Knetzeit: 6 Minuten langsam
3 Minuten schnell**

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 650 g

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 17,900 kg

Ofentemp.: 220 °C (20 °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