



## Vollkorn Baguette mit Walnüssen

mit Ulmer Vollkorn Brötchen und Olympial Glazial

Walnuss-Vollkorn-Baguette

**Rezept-Nr.: 02188**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 74

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück (Stehzeit 2 h)		* Den Weizenschrot im Ofen bei 210 °C ca. 15 Minuten anrösten und mit heißem Wasser (ca. 50 °C) übergießen.
Weizenvollkornschrot ca. 15 Minuten anrösten*		
Weizenvollkornschrot, mittel	1,000	
Wasser, ca. 50 °C	1,000	
-----		Den Teig nach der Teigruhe zu 250 g Teiglingen abwiegen und etwas länglich formen.
<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>	5,000	Nach der Zwischengare zu kleinen Baguettes mit kurzen, spitzen Enden aufarbeiten.
Weizenvollkornmehl	4,000	
<b>Olympial Glazial</b>	0,200	Bei 3/4 Gare 1 x diagonal leicht einschneiden und mit Schwaden schieben.
Speisesalz	0,100	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,000	
-----		
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.		
Walnusskern-Bruch	1,000	<b>Knetzeit:</b> 7 Minuten langsam 4 Minuten schnell
-----		
Dekor:		
Weizenvollkornmehl	0,800	<b>Teigtemperatur:</b> 25 - 26 °C <b>Teigruhe:</b> 20 Minuten <b>Teigeinlage:</b> 250 g <b>Zwischengare:</b> 10 Minuten <b>Backtemperatur:</b> 220 °C <b>Backzeit:</b> 23 Minuten

**Gesamtgewicht: 20,300 kg**

**Ofentemp.: 220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 23 Min.**

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

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

20.06.2023