



## Vollkorn Rosenbrötchen

Grundrezept mit Ulmer Vollkorn Brötchen  
Malz-Vollkornbrötchen

**Rezept-Nr.: 02255**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 244

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>	10,000	Aus den Zutaten einen Teig herstellen.
Hefe	0,400	Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen von 2200 g abwiegen.
Wasser, ca.	7,400	
-----		
Dekor:		Die Wirkplatte vor dem Auflegen leicht mit Öl bestreichen, die Pressen teilen und mit wenig Umdrehungen rundwirken, in Weizenvollkornmehl drücken und mit dem Schluss nach unten garen.
Weizenvollkornmehl	1,000	

Bei voller Gare die Teiglinge drehen und mit Schwaden schieben. 4 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

**Knetzeit: 7 Minuten langsam  
ca. 5 Minuten schnell**

**Teigtemperatur: 26 - 27 °C**

**Teigruhe: 15 Minuten**

**Pressengewicht: 2200 g**

**Pressengare: ca. 10 Minuten**

**Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C**

**Backzeit: 22 Minuten**

### **Rustikale Vollkornbrötchen:**

Die Pressen gut mit Mehl stauben, abpressen und teilen.

Anschließend die Teigstücke mit Weizenvollkornmehl bemehlen und auf Bleche setzen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben. 4 Minuten vor Ende der Backzeit Zug ziehen.

**Gesamtgewicht: 18,800 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 22 Min.**

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

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

20.06.2023