Rezept-Nr.: **02260**

Vollkorn Kastenbrot

mit Ulmer Vollkorn Brötchen und MADRE Roggen VK Sauer

Vollkornbrot

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg
Quellstück:	
Roggen-Vollkornschrot, mittel	3,400
Wasser, ca. 30 °C	3,400

Ulmer Vollkorn Brötchen	5,000
Weizenvollkornmehl	1,000
MADRE Roggen VK Sauer	0,600
Speisesalz	0,120
Hefe	0,200
Wasser, ca.	4,400

Dekor:	
Roggen-Vollkornschrot, fein	0,800

Herstellungshinweis

Den Teig nach der Teigruhe zu 600 g Teiglingen abwiegen, rund wirken und etwas länglich formen.

Die Oberfläche anfeuchten und im Dekor wälzen.
Mit dem Schluss nach unten in mittlelgroße Kastenformen legen.

Mit voller Gare mit Schwaden schieben.
Nach 2 Minuten Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken

Knetzeit:	**6 Minuten langsam** **3 Minuten schnell**
Teigtemperatur:	**25 - 26 °C**
Teigruhe:	**25 Minuten**
Teigeinlage:	**600 g**
Backtemperatur:	**225 °C**
Backzeit:	**45 Minuten**

Gesamtgewicht: 18,920 kg

Ofentemp.: 225 °C (15 °C unter 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