



Goldkrüstchen

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz
Weizenkleingebäck

Rezept-Nr.: 02425

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 218

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteigführung über Nacht im Kühlraum		Pressen abwiegen, rund zusammenfassen.
Weizenmehl Type 550	1,500	Teiglinge nur teilen, Oberfläche mehlig halten.
allesgute Malta	0,150	Zwei Teigstücke übereinanderlegen, einschlagen und kurz langrollen.
Hefe	0,003	Teiglinge sollen dabei einen rustikalen Schluss bekommen.
Wasser	0,900	Auf Gärgutträger mit Schluss nach unten absetzen und garen lassen.

Weizenmehl Type 550	8,500	
Unser Ulmer Goldmalz	0,350	
Speisesalz	0,220	Bei guter Gare drehen und mit Schwaden schieben. Am Schluss der Backzeit Zug ziehen und gut ausbacken.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	5,500	

Dekor:		Knetung: 4 Minuten langsam
Roggenmehl Type 1150	0,800	5 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 26 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Pressengewicht: 1200 g
		Pressengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 22 Minuten
		Fachlicher Tipp:
		Teiglinge können auch als einzelnes Teigstück auf Backbleche aufgesetzt werden. Pressengewicht: 1750 g. Vor dem Schieben einmal auf der Oberfläche einritzen und normal abbacken.

Gesamtgewicht: 18,223 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.

08.06.2023