



Unser Ulmer Goldmalzie

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Goldmalz
Weizenkleingebäck mit Sahne

Rezept-Nr.: 02427

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 195

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig: TR über Nacht im Kühlraum		Pressen nur teilen, Oberfläche mehlig halten.
Weizenmehl Type 550	1,500	Zwei Teigstücke zusammen auf Backbleche oder auf
Hefe	0,003	Abziehapparate absetzen.
Schlagsahne	1,800	Mit 3/4 Gare Teiglinge absteifen lassen und anschliessend einmal
-----		der Länge nach einschneiden.
Weizenmehl Type 550	8,500	
Unser Ulmer Goldmalz	0,400	Mit reichlich Schwaden schieben und mit geöffnetem Zug
Speisesalz	0,200	ausbacken.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,400	Knetzeit: 4 Minuten langsam
-----		ca. 6 Minuten schnell
Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	Teigtemperatur: 25 - 26 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Pressengewicht: 1300 g
		Pressengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 20 Minuten

Gesamtgewicht: 17,903 kg

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

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

08.06.2023