



Gourmet Brötchen

mit Ulmer Eismalz, Meister Schmelz, Weizensauer und Roggemehl
Weizenmischkleingebäck

Rezept-Nr.: 02568

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 233

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizensauer: TA 180, Stehzeit mind. 18 Std. 4,500 g Weizenmehl Type 550 0,500 g MADRE Ulmer Anfrischsauer 4,000 g Wasser -----		Pressen abwiegen und nach der Pressengare teilen und rundwirken. Die Teiglinge kurz entspannen lassen und danach stumpf langwirken. Oberfläche in Roggenmehl rollen. Teiglinge auf mit Boeson Trennwax Aktiv besprühte Backbleche absetzen und auf Gare stellen oder für die Gärverzögerung einlagern.
Weizenmehl Type 550 Roggenmehl Type 1150 Weizensauer TA 180 Unser Ulmer Eismalz Meister Schmelz Speisesalz Hefe Wasser, ca. -----	8,500 1,000 0,900 0,400 0,300 0,220 0,300 5,400	Vor dem Schieben der Länge nach einschneiden und mit reichlich Schwaden schieben. Gebäcke normal ausbacken.
Dekor: Roggenmehl Type 1150	0,500	Knetzeit: wie Brötchenteig Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten Pressengewicht: 2.200 g Pressengare: ca. 15 Minuten Backtemperatur: 240 °C Backzeit: 20 Minuten

Gesamtgewicht: 17,520 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.

20.06.2023