



Braumeisterkruste lang rustikal

Mit Bäckerstoff Bier und allesgute Das Urige
Mehrkornbrot mit Urgetreide und Bier

Rezept-Nr.: 02574

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Das Urige	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, mit Roggenmehl rundwirken, den Schluss nach unten in Roggenmehl legen und die Teiglinge ohne Spannung auf die gewünschte Länge rollen.
Weizenmehl Type 550	2,500	
Dinkelmehl Type 630	1,500	Die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in längliche, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Alternativ die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen oder in Tücher einziehen.
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hefe	0,250	
Bäckerstoff Bier	6,000	Alternativ die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen oder in Tücher einziehen.
Wasser, ca.	2,400	

Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	1,000	Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.

Knetung: wie Mischbrotteig

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: 50 Minuten

Gesamtgewicht: 19,650 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 50 Min.

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

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

20.06.2023