



Braumeisterrose

Mit Bäckerstoff Bier uns allesgute Das Urige
Weizenmischbrötchen mit Urgetreide und Bier

Rezept-Nr.: 02576

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 210

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,000	Nach der Pressengare die Pressen auf gefetteten Wirtellern leicht rundwirken. Der Schluss sollte nicht ganz zugewirkt sein.
allesgute Das Urige	3,000	
Hartweizengrieß	1,000	Den Schluss anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen.
Olympial Plus	0,200	
Speisesalz	0,090	Bei 3/4 Gare die Brötchenteiglinge drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.
Hefe	0,300	
Bäckerstoff Bier	3,300	
Wasser, ca.	3,300	

Dekor:		
Roggenschrot Type 1800, fein	0,750	Knetzeit: 4 Minuten langsam ca. 6 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 2400 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: ca. 24 Minuten

Gesamtgewicht: 17,940 kg

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

Backzeit ca.: 24 Min.

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

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

20.06.2023