



### Braumeisterkrusti

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

**Rezept-Nr.: 02578**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 246

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis	
Weizenmehl Type 550	6,000	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen abwiegen. Die Pressen nach der Pressengare nur teilen, zwei Teiglinge übereinander legen und betriebsüblich mit Hartweizengrieß zu Krustenbrötchen aufarbeiten. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.  Bei 3/4 Gare die Brötchenteiglinge drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.	
<b>allesgute Das Urige</b>	3,000		
Hartweizengrieß	1,000		
<b>Olympial Plus</b>	0,200		
Speisesalz	0,090		
Hefe	0,300		
Bäckerstoff Bier	3,300		
Wasser, ca.	3,300		
-----			
Dekor:			<b>Knetzeit: 4 Minuten langsam</b>
Hartweizengrieß	0,750	<b>ca. 6 Minuten schnell</b>	
		<b>Teigtemperatur: ca. 25 °C</b>	
		<b>Teigruhe: 10 Minuten</b>	
		<b>Pressengewicht: 1200 g</b>	
		<b>Pressengare: 10 Minuten</b>	
		<b>Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C</b>	
		<b>Backzeit: ca: 24 Minuten</b>	

**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