



Urige Herbstkruste

mit allesgute Das Urige

Mehrkorn-Ölsaatenbrot mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 02607

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 35

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit über Nacht		Die Brote länglich aufarbeiten, die Oberfläche anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen. Mit dem Schluss nach oben in Gärkörbe setzen.
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,750	
Kürbiskerne geröstet	0,750	
Leinsaat	0,500	
Wasser	2,500	

allesgute Das Urige	5,000	Bei guter Gare die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und mittig einschneiden.
Weizenmehl Type 550	3,500	
Grundsauer (TA 160)	2,400	
Speisesalz	0,050	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	5,500	

Dekor:		Direkt mit Schwaden schieben und nach ca. 5 Minuten den Zug ziehen.
Roggenschrot Type 1800, fein	0,800	<p>Knetzeit: wie Weizenmischbrotteig</p> <p>Teigtemperatur: ca. 27 °C</p> <p>Teigruhe: 20 Minuten</p> <p>Teigeinlage: 600 g</p> <p>Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C</p> <p>Backzeit: 45 Minuten</p>

Alternative Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Bei voller Gare die Schablone "Herbstbrot" auflegen und die Oberfläche mit Weizenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.

Nach 3 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Gesamtgewicht: 21,950 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 45 Min.

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

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

17.08.2023