

**Vollkorn-Weizenbrot**

Konzept Healthy Lifestyle

Weizen-Vollkornbrot

**Rezept-Nr.: 02738**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 29

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,700	Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und etwas länglich formen.
<b>Nutra Vital</b>	3,300	
<b>Weißback Super</b>	0,500	Die Oberfläche anfeuchten und in Weizenschrot wälzen.
<b>Diapan DuoFrisch</b>	0,100	Auf Abziehhapperte setzen oder mit dem Schluss nach oben in Brotkörbchen einlegen.
Speisesalz	0,140	
Hefe	0,200	
Wasser	8,000	Bei 3/4 Gare mehrmals einschneiden, einschieben und mit Schwaden backen. Kein Zug ziehen.
-----		
Dekor:		
Weizenschrot Type 1700, fein	0,800	<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell</b>  <b>Teigtemperatur: ca. 26 °C</b>  <b>Teigruhe: 20 Minuten</b>  <b>Teigeinlage: 600 g</b>  <b>Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C</b>  <b>Backzeit: 40 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 19,740 kg**

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

**Backzeit ca.: 40 Min.**

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

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

30.04.2025