



TraubenVital Brot

Grundrezept mit TraubenVital

Mehrkorn-Sonnenblumenkernbrot mit Traubenkernmehl

Rezept-Nr.: 02748

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,000	Den Teig nach der Teigruhe zu Teiglingen von je 600 g abwiegen und rundwirken. Nach kurzer Entspannung die Teiglinge zu länglichen Broten aufarbeiten. Brotkörbchen mit Weizenmehl ausstauben und Sonnenblumenkerne einstreuen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben einlegen und auf Gare stellen.
TraubenVital	4,000	
Sonnenblumenkerne	1,500	
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	7,500	

Dekor:		Bei voller Gare die Brote auf Abziehapparate drehen und ährenförmig einschneiden (je 4 Schnitte auf jeder Seite). Die Brote im Schnitt noch 5 Minuten ausgaren lassen und dann mit Schwaden schieben.
Weizenmehl Type 550	0,500	
Sonnenblumenkerne	0,300	

**Knetzeit: 6 Minuten langsam
6 Minuten schnell**

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: 45 Minuten

Gesamtgewicht: 20,050 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter 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.

30.04.2025