



TraubenVital Brötchen

Grundrezept mit TraubenVital

Mehrkornkleingebäck mit Traubenkernmehl

Rezept-Nr.: 02750

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 240

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|---------------------------------|------------|---|
| Quellstück (Stehzeit 1 Stunde): | | Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von je 2400 g abwiegen. |
| Sonnenblumenkerne, geröstet | 1,000 | |
| Wasser | 0,500 | Nach der Pressengare die Ballen abpressen, die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. |
| ----- | | |
| Weizenmehl Type 550 | 6,000 | Die Teiglinge auf Lochbleche absetzen und über Kreuz einschneiden. |
| TraubenVital | 4,000 | |
| Olympial Glazial | 0,300 | Die Brötchen bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. |
| Hefe | 0,300 | |
| Wasser, ca. | 7,000 | |
| ----- | | |
| Dekor: | | Knetzeit: 6 Minuten langsam |
| Weizenmehl Type 550 | 0,500 | 5 Minuten schnell |
| Weizenschrot Type 1700, mittel | 0,500 | Teigtemperatur: ca. 25 °C |
| | | Teigruhe: 15 Minuten |
| | | Teigeinlage: 2400 g |
| | | Pressengare: 15 Minuten |
| | | Backtemperatur: 230 °C |
| | | Backzeit: 22 Minuten |

Gesamtgewicht: 20,100 kg

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

Backzeit ca.: 22 Min.

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

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

02.05.2025