



UrAcker Spitzweck

mit Combicorn UrAcker Korn, Pom Frisch und Unser Ulmer Premium Malz CL
 Mehrkorn-Kleingebäck mit Kartoffelflocken

Rezept-Nr.: 00106

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 360

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 30 Minuten		Pressen teilen, rund- und lang wirken. Die Oberfläche anfeuchten, und in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluß nach unten auf Backbleche absetzen.
Combicorn UrAcker Korn	5,000	
Wasser	3,200	

Weizenmehl Type 550	10,000	Bei halber Gare die Teiglinge einmal in der Mitte oder zweimal schräg einschneiden und mit Schwaden schieben.
Pom-Frisch	1,000	
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,400	2 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
Meersalz	0,220	
Hefe	0,400	
Wasser, ca.	6,700	

Dekor:		Knetung: wie Brötchen
Roggenmehl Type 1150	0,800	Teigtemperatur: ca. 26 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 2300 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 24 Minuten

Gesamtgewicht: 27,720 kg

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

Backzeit ca.: 24 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Michael Meier.

Telefon: 0160 - 4702190 E-Mail: Michael.Meier@csmingredients.com.

13.07.2023