



Winterkruste

mit Cal Vital, allesgute Brotstabil und Lezimild
Mischbrot mit Apfelmus und Nüssen

Rezept-Nr.: 00976

Betriebsartikelrezept
Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 35

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 2 - 3 Stunden oder über Nacht		Teigstücke abwiegen und rundwirken. Lang aufarbeiten und die Oberfläche in der Mischung (Sesam, Haselnüsse) wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Brotkörbe einlegen.
Cal Vital	3,000	
Haselnüsse	1,500	
Walnusskernbruch	1,000	Bei halber Gare dreimal schräg einschneiden.
Wasser	4,000	

Weizenmehl Type 550	8,000	Bei normaler Gare auf Abziehapparate umsetzen und mit Schwaden schieben.
Roggenmehl Type 997	2,000	Nach zwei Minuten den Zug ziehen und bei geöffneten Zug ausbacken.
Lezimild	0,480	
allesgute Brotstabil	0,150	
Apfelmus	1,500	Knetzeit: wie Mischbrot
Speisesalz	0,210	Teigtemperatur: 26 - 27 °C
Hefe	0,300	Teigruhe: 15 - 20 Minuten
Wasser, ca.	4,300	Teigeinlage: 600 g

Dekor:		Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C
Sesam	1,000	Backzeit: 50 Minuten
Haselnüsse, gehobelt	0,500	
		Dekor Alternative Haferflocker fein 500 g
		Sesam 500 g
		Haselnüsse gehobelt 500 g

Gesamtgewicht: 27,940 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.

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

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

21.09.2023