



Combicorn UrAcker Korn

Grundrezept mit MADRE Roggensauer 120
Mehrkornbrot mit Urgetreide und Esskastanienmehl

Rezept-Nr.: 01948

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 29

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 30 Minuten		
Combicorn UrAcker Korn	5,000	Teigstücke abwägen, rund- und langwirken. Die Oberfläche in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluß nach unten auf Abziehapparate oder in Brotkörbe setzen.
Wasser	4,000	

Weizenmehl Type 550	7,000	Bei 3/4 Gare an den Enden leicht bogenförmig einschneiden und mit Schwaden schieben.
Roggenmehl Type 1150	2,700	
MADRE Roggensauer 120	0,300	Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,800	

Dekor:		Knetung: wie Weizenmischbrot
Weizenmehl Type 550	0,800	Teigtemperatur: ca. 26 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 900 g
		Backtemperatur: 260 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 55 Minuten

Gesamtgewicht: 27,100 kg

Ofentemp.: 260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 55 Min.

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

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

14.07.2023