



Malz-Mehrkorn-Brötchen

Grundrezept mit Unser Ulmer Eismalz und Combicorn Doppelmalz
Malz-Mehrkorn-Brötchen

Rezept-Nr.: 02171

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 342

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 30 Minuten		
Combicorn Doppelmalz	5,000	Nach der Pressengare betriebsüblich zu der gewünschten Teiglingsform aufarbeiten.
Wasser	3,300	Teiglinge anfeuchten und in die Dekormischung wälzen.

Weizenmehl Type 550	10,000	Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.
Unser Ulmer Eismalz	0,400	
Speisesalz	0,200	Knetzeit: intensiv kneten
Hefe	0,450	
Wasser	5,800	Teigtemperatur: 26 °C

Dekor:		Teigruhe: 10 Minuten
Haferflocken	0,900	Pressengewicht: 2200 g
Sesam	0,900	Pressengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 23 Minuten

Gesamtgewicht: 26,950 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 23 Min.

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

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

14.07.2023