



Braumeisterkruste rund rustikal

Mit Bäckerstoff Bier und allesgute Das Urige
Mehrkornbrot mit Urgetreide und Bier

Rezept-Nr.: 02573

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Das Urige	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und in Roggenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen.
Weizenmehl Type 550	2,500	
Dinkelmehl Type 630	1,500	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hefe	0,250	
Bäckerstoff Bier	6,000	Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Wasser, ca.	2,400	

Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	1,000	

Knetung: wie Mischbrotteig

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemp.: 230° C fallend auf 210° C

Backzeit: 50 Minuten

Gesamtgewicht: 19,650 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.

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

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

13.07.2023