



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 abwiegen 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