



### Unser Butterkrüstchen

mit Unser Ulmer Eismalz und Maltzin hell  
Weizenkleingebäck mit Butter

**Rezept-Nr.: 02449**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 270

| Zutaten                    | Gewicht kg | Herstellungshinweis  |
|----------------------------|------------|--|
| Weizenmehl Type 550        | 10,000     | <p>Teig nach der Teigruhe zu Pressen abwiegen. Nach der Pressengare die Pressen teilen und rundwirken. Die Teiglinge in Butter langwirken in Hartweizengrieß rollen und auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche legen.. Betriebsüblich über die Gärzeitsteuerung führen.</p> <p>Vor dem Schieben die Brötchen mit dem Backtrennpapier von den Blechen auf Abziehapparate ziehen und mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.</p> <p><b>Knetung:</b>                    <b>6 Minuten langsam</b><br/>   <b>5 Minuten schnell</b></p> <p><b>Teigtemperatur:</b>        <b>25 °C</b></p> <p><b>Teigruhe:</b>                    <b>20 Minuten</b></p> <p><b>Pressengewicht:</b>        <b>2000 g</b></p> <p><b>Pressengare:</b>            <b>10 Minuten</b></p> <p><b>Backtemperatur:</b>        <b>240 °C</b></p> <p><b>Backzeit:</b>                    <b>18 Minuten</b></p> |
| Butter                     | 0,600      |  |
| <b>Unser Ulmer Eismalz</b> | 0,400      |  |
| <b>Maltzin hell</b>        | 0,300      |  |
| Speisesalz                 | 0,200      |  |
| Hefe                       | 0,400      |  |
| Wasser, ca.                | 5,500      |  |
| -----                      |            |  |
| Dekor:                     |            |  |
| Hartweizengrieß            | 1,000      |  |

**Gesamtgewicht: 18,400 kg**

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

**Backzeit ca.: 18 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022