



Hand-Schnittbrötchen

mit Unser Ulmer Eismalz Tradition

Weizenkleingebäck

Rezept-Nr.: 02566

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 260

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig (über Nacht im Kühlraum lagern):		Aus allen Zutaten einen Brötchenteig kneten.
Weizenmehl Type 550	1,500	Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen von 1950 g abwiegen und rundwirken.
Hefe	0,007	
Wasser	1,000	Nach der Pressengare die Pressen teilen und rundwirken.
-----		Die Teiglinge von Hand zu länglichen Brötchen aufarbeiten, mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen und etwas entspannen lassen.
Weizenmehl Type 550	8,500	
Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG	0,400	
Speisesalz	0,220	Danach die Teiglinge etwas andrücken und mit einem scharfen Messer einmal längs einschneiden.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	5,000	Mit dem Schnitt nach unten drehen und garen lassen bzw. in den Gärvollautomaten einbringen.
		Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate drehen und mit Schwaden schieben.
		Die letzten 2 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.
		Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 6 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 15 Minuten
		Pressengewicht: 1950 g
		Pressengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C (Brötchentemperatur)
		Backzeit: ca. 17 Minuten

Gesamtgewicht: 16,927 kg

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

Backzeit ca.: 17 Min.

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

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

05.09.2022