



## Milchbrötchen

Unser Ulmer Premium Malz CL und Meister Schmelz

Milchbrötchen

**Rezept-Nr.: 02567**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 257

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	<p>Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 2100 g abwägen und rundwirken.</p> <p>Nach der Pressengare die Pressen teilen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen absetzen .</p> <p>Nach ca. 10 Minuten Zwischengare in der Mitte kräftig eindrücken und drehen.</p> <p>Bei 3/4 Gare die Teiglinge absteifen lassen, auf Bleche drehen und weiter garen.</p> <p>Bei guter Gare mit Schwaden schieben.</p> <p><b>Knetzeit: 7 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell</b></p> <p><b>Teigtemperatur: 25 °C</b></p> <p><b>Teigruhe: 15 Minuten</b></p> <p><b>Pressengewicht: 2100 g</b></p> <p><b>Pressengare: 10 Minuten</b></p> <p><b>Backtemperatur: 240 °C</b></p> <p><b>Backzeit: 15 Minuten</b></p>
<b>Unser Ulmer Premium Malz CL</b>	0,400	
<b>Meister Schmelz</b>	0,200	
Vollmilchpulver	0,700	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,200	

**Gesamtgewicht: 18,000 kg**

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

**Backzeit ca.: 15 Min.**

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

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

05.09.2022