



### Handsemmel

mit Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG  
Weizenbrötchen

**Rezept-Nr.: 02905**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 240

| Zutaten                                    | Gewicht kg | Herstellungshinweis   |
|--|------------|---|
| Vorteig (über Nacht im Kühlraum lagern):   |            | Aus allen Zutaten einen Brötchenteig kneten.  |
| Weizenmehl Type 550                        | 1,000      | Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen von 2100 g abwägen und rundwirken.  |
| Hefe                                       | 0,005      |   |
| Wasser                                     | 0,700      | Nach der Pressengare die Pressen teilen und rundwirken. Den Teiglingen eine Zwischengare von 20 Minuten geben.    |
| -----                                      |            |   |
| Weizenmehl Type 550                        | 4,500      | Danach die Teiglinge zu <b>Handsemmeln</b> aufarbeiten, auf Gärgutträger absetzen und im Gärvollautomaten lagern. |
| Weizenmehl Type 812                        | 4,500      |   |
| <b>Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG</b> | 0,400      | Bei 3/4 Gare die Teiglinge auf Abziehapparate drehen, mit Wasser absprühen und mit Schwaden schieben.             |
| <b>Meister Schmelz</b>                     | 0,100      |   |
| Speisesalz                                 | 0,220      |   |
| Hefe                                       | 0,300      | <b>Knetzeit: 6 Minuten langsam</b>  |
| Wasser, ca.                                | 5,000      | <b>ca. 5 Minuten schnell</b>  |
|  |            | <b>Teigtemperatur: ca. 25 °C</b>  |
|  |            | <b>Teigruhe: 10 Minuten</b>   |
|  |            | <b>Pressengewicht: 2100 g</b>   |
|  |            | <b>Pressengare: 15 Minuten</b>  |
|  |            | <b>Zwischengare: 20 Minuten</b>   |
|  |            | <b>Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C</b>  |
|  |            | <b>Backzeit: 15 Minuten</b>   |

**Gesamtgewicht: 16,725 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.

09.09.2022