



## Das Urige Hanf Brot

mit allesgute Das Urige und Hanfnüsse, geschält  
Hanf-Mehrkornmehlbrot mit Urgetreide

**Rezept-Nr.: 01537**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>allesgute Das Urige</b>	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hanfnüsse/-samen, geschält	0,800	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	8,000	Bei 3/4 Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Roggenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.
-----		
Dekor:		Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken
Roggenmehl Type 1150	1,000	
		<b>Knetung: wie Mischbrotteig</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 27 °C</b>
		<b>Teigruhe: 20 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 600 g</b>
		<b>Backtemp.: 250 °C fallend auf 210 °C</b>
		<b>Backzeit: 45 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 20,000 kg**

**Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 55 Min.**

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

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

05.09.2022