



Urgetreide 6-Korn-Brot "Das Original"

Grundrezeptur mit Dinkelvollkornmehl

Sechskornvollkornbrot unter Mitverwendung von 6 Urgetreiden

Rezept-Nr.: 00561

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 16

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000	Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, länglich aufarbeiten und in Dinkelvollkornmehl wälzen. Die Brotteiglinge in Brotkästen einlegen. Direkt nach der Aufarbeitung der Länge nach, mittig bis zum Boden einschneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben und nach 4 Minuten den Zug ziehen
Dinkel-Vollkornmehl	5,000	
Speisesalz	0,250	
Hefe	0,150	
Wasser, ca.	8,000	

Dekor:		
Dinkel-Vollkornmehl	0,300	
		Knetzeit: 12 Minuten langsam
		Teigtemperatur: ca. 27 - 28 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 1150 g
		Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 65 Minuten

Gesamtgewicht: 18,700 kg

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

Backzeit ca.: 65 Min.

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

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

06.09.2022