



UrGenuss Urgetreidebrot

Grundrezept UrGenuss Urgetreidebrot
Urgetreidesechskorn-Vollkornbrot

Rezept-Nr.: 00664

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrGenuss Urgetreidebrot	10,000	Nach der Teigruhe den Teig zu Broten von 580 g abwägen, rundwirken, im Dekor wälzen und je 2 Brote in einen Toastkasten einlegen.
Hefe	0,180	
Wasser, ca.	7,000	

Dekor:		Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach drei Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten wieder schließen.
Urgetreide Dekor	0,800	
		Knetzeit: 10 Min. langsam
		Teigtemperatur: 27 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 580 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 70 Minuten

Gesamtgewicht: 17,980 kg

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

Backzeit ca.: 70 Min.

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

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

06.09.2022