



Das Urige Anno 1870

mit allesgute Das Urige und Dinkelmehl
Mehrkornmehlbrot mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 01601

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Das Urige	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Anschließend die Oberfläche mit Roggenmehl absieben. Bei 1/2 Gare die Teiglinge in der Mitte einmal schneiden und den Schnitt ausgaren lassen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Dinkelmehl Type 630	4,000	
Roggenmehl Type 1150	1,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,600	
----- Dekor: Roggenmehl Type 1150	0,800	

Knetung: wie Mischbrotteig

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 Minuten

Gesamtgewicht: 18,600 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.

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

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

06.09.2022