



Bernd das Brot

Grundrezept Bernd das Brot

Dreikornbrot mit Magnesium und Vitamin E

Rezept-Nr.: 01056

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 19

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Bernd das Brot	5,000	Teigstücke 900 g abwiegen, rund- und langwirken.
Weizenmehl Type 550	3,000	Die Oberfläche anfeuchten, in der Mischung (Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam) wälzen und in mit Boeson Trennwax gefettete Backkästen einlegen.
Roggenmehl Type 1150	2,000	Der Länge nach tief (ca. 2 cm) einschneiden.
Hefe	0,250	Mit voller Endgare und Schwaden schieben. Nach ca. 4 Minuten Zug ziehen.
Wasser, ca.	7,200	

Dekor:		
Haferflocken	0,140	Knetzeit: 8 Minuten langsam
Sonnenblumenkerne	0,140	3 Minuten schnell
Sesam	0,070	Teigtemperatur: 26 °C
Leinsaat	0,070	Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 900 g
		Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 60 Minuten
		Kastengröße:
		Länge: 23 cm
		Breite: 10 cm
		Höhe: 9 cm

Gesamtgewicht: 17,870 kg

Ofentemp.: 260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 60 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

16.06.2023