



ProteinKruste Butters toastbrot

ProteinKruste

proteinreiches, kohlenhydratreduziertes Butters toastbrot

Rezept-Nr.: 01651

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 28

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
ProteinKruste	6,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Roggenmehl wälzen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in Toastkästen legen. Bei 3/4 Gare 3 x schräg schneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Butter	0,500	
Zucker	0,300	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	7,800	

Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,800	Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
		Knetung: 6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 27 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 700 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 45 Minuten

Gesamtgewicht: 19,920 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 45 Min.

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

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

08.06.2023