



Dinkel Weckle mit Sahne

Jubiläumsrezept Unser Ulmer Eismalz
Dinkelkleingebäck mit Sahne

Rezept-Nr.: 01959

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 270

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück:		Die Pressen teilen, rundwirken, und auf Gärdielen setzen.
Dinkelmehl Type 630	1,000	Nach 15 - 20 Minuten Zwischengare Teiglinge in der Mitte kräftig eindrücken,
Wasser	1,500	Oberseite anfeuchten, und in Basisdekor hell wälzen.
-----		Mit dem Schluß nach oben absetzen.
Dinkelmehl Type 630	9,000	Bei 3/4 Gare die Teigstücke absteifen lassen, auf Bleche drehen und weiter garen.
Unser Ulmer Eismalz	0,400	
Schlagsahne mind. 30% Fett, flüssig	1,000	Mit guter Gare und Schwaden schieben.
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,100	

Dekor:		
Basisdekor hell	0,600	
		Knetzeit: wie Brötchen
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 15 Minuten
		Pressengewicht: 2100 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 18,120 kg

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

Backzeit ca.: 18 Min.

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

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

08.06.2023