



Hildegard von Bingen Rosenbrötchen Alternativ Rezeptur

mit allesgute HvB Brot und Olympial Ideal Malz CL

Weizenmischbrötchen mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 01978

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 221

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,500	Nach der Pressengare die Pressen auf gefetteten Wirttellern leicht rundwirken. Der Schluss sollte nicht ganz zugewirkt sein. Den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Bei 3/4 Gare Brötchen drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.
allesgute Hildegard von Bingen Brot Unser	3,500	
Olympial Ideal Malz CL	0,400	
Meister Schmelz	0,100	
Speisesalz	0,060	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,000	

Dekor:		
Sonnenblumenkerne	0,400	Knetzeit: 6 Minuten langsam
Hartweizengrieß	0,400	2 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 2400 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: 23 Minuten

Gesamtgewicht: 17,660 kg

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

Backzeit ca.: 23 Min.

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

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

20.06.2023