



# Brezelmalz



## Snack Stangerl

Rezept **2357**

### TEIGBEREITUNG

Menge Bezeichnung

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
 0,400 kg **Ulmer Brezelmalz**  
 0,400 kg Hefe  
 0,200 kg Speisesalz  
 0,300 kg Backmargarine **Meister Goldback**  
 4,800 kg Wasser ca.

16,100 kg Teig

### FÜLLUNG

2,100 kg **Meister Feinkost Käsecreme**

### DEKORMISCHUNG

0,700 kg Kürbiskerne, grün  
 0,700 kg Sesam  
 0,700 kg Gouda gerieben, 45% Fett



### BACKTECHNIK

**Knetzeit:** 6 Minuten langsam  
 5 Minuten schnell

**Teig-  
temperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** keine

**Teigeinlage:** 2.200 g

**Back-  
temperatur:** 220 °C

**Backzeit:** ca. 18 Minuten

### VERARBEITUNG

Teig abpressen, teilen und rundwirken. Teiglinge kurz entspannen lassen und zu Stangen formen. Nach dem Formen auf Gare stellen.

Bei knapp 3/4 Gare gut absteifen lassen, belaugen und auf mit **Boeson-Backtrennpapier** belegte Backbleche absetzen.

Teiglinge der Länge nach tief einschneiden, die **Meister Feinkost Käsecreme** in den Schnitt aufdressieren und dann die Teiglinge in der Dekormischung wälzen.

Ohne Schwaden bei geschlossenem Zug backen.

### BACK- UND BERATUNGSZENTRUM

BIB-Ulmer Spatz  
 Mainzer Straße 152-160  
 D-55411 Bingen am Rhein  
 Telefon: 06721 790-204  
 Fax: 06721 790-209  
 E-Mail: [BBZ@BIB-UlmerSpatz.de](mailto:BBZ@BIB-UlmerSpatz.de)



Weizenkleingebäck –  
touriert und belaugt



BIB-Ulmer Spatz

## Pikante Schwedenbrötchen

Rezept **2358**

### TEIGBEREITUNG

Menge Bezeichnung

- 10,000 kg Weizenmehl Type 550  
 0,400 kg **Ulmer Brezelmalz**  
 0,300 kg Hefe  
 0,200 kg Speisesalz  
 0,300 kg Backmargarine **Meister Goldback**  
 4,800 kg Wasser ca.

### TOURIEREN:

- 3,200 kg Ziehmargarine, **Meister Goldzieh Platte**  
 4,800 kg Gouda gerieben, 45 % Fett  
 4,800 kg Schinken roh, gewürfelt

**28,800 kg Teig**



### BACKTECHNIK

- Knetzeit:** 6 Minuten langsam  
ca. 2 Minuten schnell
- Teig-  
temperatur:** 22–24 °C
- Teigruhe:** 10 Minuten  
im Kühlraum
- Teigeinlage:** 1.800 g
- Back-  
temperatur:** 220 °C
- Backzeit:** 18–20 Minuten

### VERARBEITUNG

Auf 1000 g Teig 200 g Ziehmargarine mit drei einfachen Touren einziehen. Zwischen den einzelnen Touren Käse und Schinken einstreuen und den Teig etwas entspannen lassen.

Die tourierten Teigstücke auf 80 x 40 cm ausrollen und zu einer 80 cm langen Rolle wickeln. In 5 cm breite Scheiben schneiden und diese aufrecht absetzen.

Bei knapp 3/4 Gare gut absteifen lassen, belaugen und auf mit **Boeson-Backtrennpapier** belegte Backbleche absetzen.

Ohne Schwaden bei geschlossenem Zug backen.

### BACK- UND BERATUNGSZENTRUM

BIB-Ulmer Spatz  
 Mainzer Straße 152-160  
 D-55411 Bingen am Rhein  
 Telefon: 06721 790-204  
 Fax: 06721 790-209  
 E-Mail: [BBZ@BIB-UlmerSpatz.de](mailto:BBZ@BIB-UlmerSpatz.de)



Weizenkleingebäck –  
touriert und belaugt



BIB-Ulmer Spatz

## Laugenhörnchen

Rezept **2434**

### TEIGBEREITUNG

Menge Bezeichnung

10,000 kg Weizenmehl Type 550

0,400 kg **Ulmer Brezelmalz**

0,300 kg Hefe

0,200 kg Speisesalz

5,000 kg Wasser ca.

### TOURIEREN:

4,400 kg Ziehmargarine, **Meister Goldzieh Platte**

20,300 kg Teig



### BACKTECHNIK

**Knetzeit:** 6 Minuten langsam  
ca. 2 Minuten schnell

**Teig-  
temperatur:** 22–24 °C

**Teigruhe:** 10 Minuten im  
Kühlraum

**Teigeinlage:** 1.800 g

**Back-  
temperatur:** wie Brötchen

**Backzeit:** ca. 14–16 Minuten

### VERARBEITUNG

Auf 1500 g Teig 300 g Ziehmargarine mit drei einfachen Touren einziehen. Den Teig im Kühlraum ca. 10 Minuten entspannen lassen.

Die Pressen nur teilen, Teigstücke kurz entspannen lassen, über eine Hörnchenwickelmaschine zu Hörnchen aufarbeiten und auf Gärdielen setzen.

Bei 3/4 Gare gut absteifen lassen, in Lauge tauchen, auf Backbleche mit **Boeson-Backtrennpapier** absetzen und mit Sesam bestreuen.

Bei geöffnetem Zug backen.

#### Hinweis:

Handelsübliche Brezellaugen sind hochkonzentriert.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben.

### BACK- UND BERATUNGSZENTRUM

BIB-Ulmer Spatz  
Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Telefon: 06721 790-204  
Fax: 06721 790-209  
E-Mail: [BBZ@BIB-UlmerSpatz.de](mailto:BBZ@BIB-UlmerSpatz.de)