



mit CAL·VITAL



Ulmer Spatz



## SERVICE-CLUB

Brotbackform „Wintergenuss“  
Maße: Ø ca 13 cm, Höhe ca. 6,5 cm  
Art-Nr 00865 VE = 250 Stück

## Fachlicher Tipp:

Alternativ zu dem freigeschobenen Brot rechts kann die Aufarbeitung der Brote auch für die Brotbackform „Wintergenuss“ erfolgen.

Dann wird auch eine Einwaage von 600 g empfohlen.

## Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz  
Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Brot/Brötchen  
0800 418 418-0 (freecall)  
E-Mail: [hotline.brot-broetchen@csmglobal.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmglobal.com)  
[www.UlmerSpatz.de](http://www.UlmerSpatz.de)

## Wintergenuss Brot

Rezept **00045**

### Quellstück

5,000 kg **CAL-VITAL**  
4,000 kg Wasser

---

**9,000 kg Quellstück**

**Stehzeit:** 30 Minuten

### Teigbereitung

9,000 kg Quellstück  
6,000 kg Weizenmehl Type 1050  
4,000 kg Roggenmehl Type 1150  
0,120 kg **Backsauer R 22**  
0,030 kg Lebkuchengewürz  
0,220 kg Speisesalz, jodiert  
0,500 kg Hefe  
7,000 kg Wasser, ca.

### Zum Ende der Knetzeit unterkneten:

2,000 kg Rosinen  
1,000 kg Haselnüsse, ganz  
1,000 kg Mandeln, ganz

---

**30,870 kg Gesamtteig**



### Backtechnik

**Knetzeit:** wie Mischbrot  
**Teigtemperatur:** ca. 28 °C  
**Teigruhe:** 20 Minuten  
**Teigeinwaage:** 600 g  
**Anbacktemperatur:** 260 °C  
**Ausbacktemperatur:** 200 °C  
**Backzeit :** ca. 50 Minuten

### Verarbeitung

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und in Weizenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Weizenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen.

Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.

Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schliessen.



**Ulmer Spatz**

## Wintergenuss Brötchen

Rezept **00046**

### Quellstück

3,000 kg **CAL-VITAL**  
1,920 kg Wasser

---

**4,920 kg Quellstück**

**Stehzeit:** 30 Minuten

### Teigbereitung

4,920 kg Quellstück  
10,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,400 kg **Unser Ulmer Eismalz**  
0,030 kg Lebkuchengewürz  
0,220 kg Speisesalz  
0,500 kg Hefe  
5,500 kg Wasser, ca.



### Zum Ende der Knetzeit unterkneten:

---

2,000 kg Rosinen  
1,000 kg Haselnüsse, ganz  
1,000 kg Mandeln, ganz

---

**20,570 kg Gesamtteig**

### Backtechnik

**Knetzeit:** intensiv kneten  
**Teigtemperatur:** ca. 25 °C  
**Teigruhe:** 15 Minuten  
**Pressengewicht:** 2.400 g  
**Pressengare:** 15 Minuten  
**Anbacktemperatur:** 240 °C  
**Ausbacktemperatur:** 220 °C  
**Backzeit:** 23–24 Minuten

### Verarbeitung

Nach der Pressengare die Pressen auf gefetteten Wirttellern leicht rundwirken. Der Schluss sollte nicht ganz zugewirkt sein. Mit dem Schluss nach unten auf Gärgut-träger absetzen.  
Bei 3/4 Gare drehen, mit Weizenmehl absieben und mit Schwaden schieben.

### Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz  
Mainzer Straße 152–160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Brot/Brötchen  
0800 418 418-0 (freecall)  
E-Mail: [hotline.brot-broetchen@csmglobal.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmglobal.com)  
[www.UlmerSpatz.de](http://www.UlmerSpatz.de)



**Ulmer Spatz**