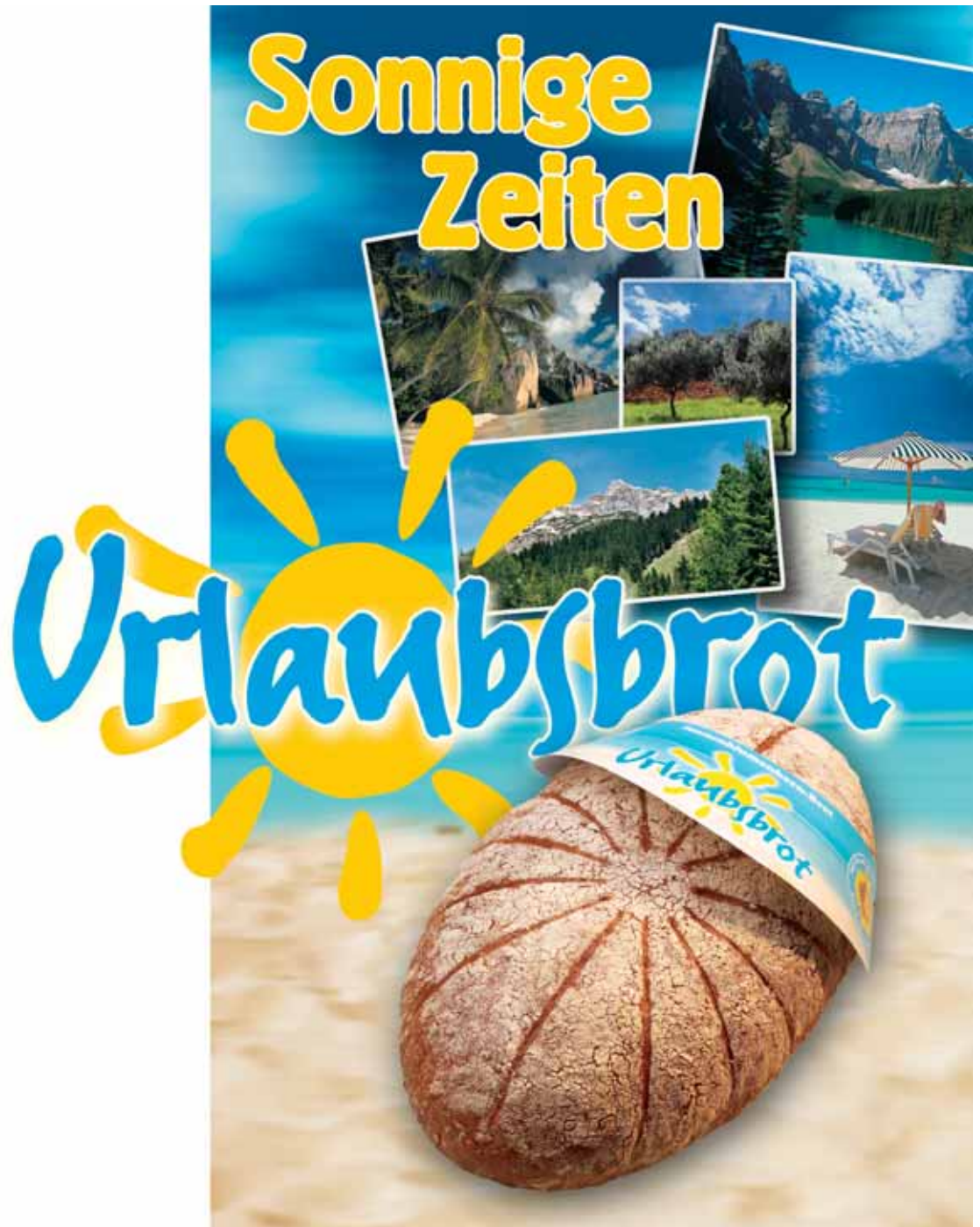


Urlaubsbrot

Rezept **1169**

Rezept **1170**



Urlaubsbrot

Rezept **1169**

Rezept **1170**

QUELLSTÜCK

Stehzeit 30 Minuten

Menge	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
5,000 kg	Combicorn Malzsonne	_____ kg	_____ €
4,000 kg	Wasser	_____ kg	_____ €
9,000 kg	Quellstück	_____ kg	_____ €

KUNDENREZEPT

a) DIREKTE METHODE, Rezept 1169

TEIGBEREITUNG

Menge	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
7,000 kg	Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
2,550 kg	Roggenmehl Type 1150	_____ kg	_____ €
0,450 kg	Sauer-Controller	_____ kg	_____ €
9,000 kg	Quellstück	_____ kg	_____ €
6,300 kg	Wasser	_____ kg	_____ €
0,300 kg	Hefe	_____ kg	_____ €
0,200 kg	Speisesalz	_____ kg	_____ €
25,800 kg	Gesamtteig	_____ kg	_____ €

KUNDENREZEPT

FACHLICHER TIPP
Geben Sie Ihrem Urlaubsbrot den Geschmack ferner Länder und setzen Sie auf 5,0 kg Combicorn Malzsonne 1,0 kg Meisterfix Cocoriba dem Quellstück zu.

b) UNTERKNETMETHODE, Rezept 1170

TEIGBEREITUNG

Menge	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
17,000 kg	Weizen-Mischteig 70/30	_____ kg	_____ €
9,000 kg	Quellstück	_____ kg	_____ €
26,000 kg	Gesamtteig	_____ kg	_____ €

KUNDENREZEPT

BACKTECHNIK

- Knetzeit:** wie Weizenmischbrotteig
- Unterknetzeit:** 2 Minuten langsam
3 – 4 Minuten schnell
- Teigtemperatur:** ca. 26 °C
- Teigruhe:** 15 – 20 Minuten
- Backtemperatur:** wie Weizenmischbrot
- Backzeit:** Ca. 50 Minuten

VERARBEITUNG

Teigstücke abwägen, rund wirken und langformen. Oberseite in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate oder in Brotkörbchen absetzen und Garen lassen.
Mit knapper Gare Teigstücke leicht mit Roggenmehl nachmehlen und verstreichen. Mit einem Tortenteiler eindrücken.
Bei normaler Gare mit Schwaden schieben, nach 1 Minute Zug ziehen.

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