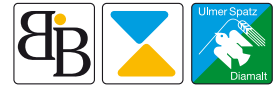


Meisterliche Rezeptideen mit



BIB-Ulmer Spatz



WIKINGER BROT



**BACK- UND
BERATUNGSZENTRUM**

Telefon: 06721 790-204

Backforum Bingen

Wikinger Knäcke

Rezept **2481**

Menge Bezeichnung

TEIGBEREITUNG

6,500 kg Weizenmehl Type 550
 3,500 kg **Wikinger Brot**
 0,250 kg **Unser Ulmer Goldmalz**
 0,700 kg Backmargarine, Meister Goldback
 0,350 kg Hefe
 5,100 kg Wasser, ca.

16,400 kg Gesamtteig

DEKORMISCHUNG

1,700 kg **Basisdekor hell**
 1,500 kg Haferflocken, fein
 1,000 kg Sonnenblumenkerne



BACKTECHNIK

Knetzeit: 5 Minuten langsam
 7 Minuten schnell

Teig-

temperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 1.100 g

Back-

temperatur: 170 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

VERARBEITUNG

Teigstücke abwiegen. Nach der Teigruhe auf ca. 2 mm Stärke ausrollen und auf ein Backblech 58 x 78 cm legen. In Stücke von ca. 6 x 10 cm einteilen. Anschließend „abigeln“. Die Oberfläche mit Wasser abstreichen, Dekormischung aufstreuen (pro Blech ca. 300 g) und andrücken.

Man kann das Teigstück auch wahlweise mit einer Mischung aus je 1 Teil Haferflocken, Sesam, Sonnenblumenkerne und geriebenem Käse bestreuen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

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

Malz-Dreikorn-Ölsaaten Brötchen

mit Schinken und Röstzwiebeln



BIB-Ulmer Spatz

Fjord Boller

Rezept **2482**

Menge Bezeichnung

TEIGBEREITUNG

6,500 kg Weizenmehl Type 550
 3,500 kg **Wikinger Brot**
 0,400 kg **Unser Ulmer Goldmalz**
 0,300 kg Hefe
 6,000 kg Wasser, ca.

ZUM UNTERKNETEN

0,800 kg Schinken
 0,500 kg Röstzwiebeln

18,000 kg Gesamtteig

DEKOR

0,500 kg Roggenschrot, fein



BACKTECHNIK

Knetzeit: 5 Minuten langsam
 11 Minuten schnell

**Teig-
temperatur:** 25 – 27 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 2.400 g

Pressengare: 15 Minuten

**Back-
temperatur:** 230 °C, fallend auf
 ca. 190 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

VERARBEITUNG

Die Schinkenwürfel und Röstzwiebeln zum Ende der Knetzeit kurz unterarbeiten.

Nach der Pressengare die Ballen eckig abpressen. Die Oberseite der Teiglinge anfeuchten und in feinen Roggenschrot drücken.

Anschließend auf mit **Boeson-Trennwax Aktiv** besprühte Backbleche absetzen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug öffnen und die Backtemperatur auf 190 °C absenken.

Nach 8 Minuten Backzeit den Zug wieder schließen.

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

Wikinger

Rezept **2483**

Menge Bezeichnung

TEIGBEREITUNG

6,500 kg Weizenmehl Type 550
 3,500 kg **Wikinger Brot**
 0,400 kg **Unser Ulmer Goldmalz**
 0,300 kg Hefe
 6,000 kg Wasser, ca.

16,700 kg Gesamtteig

DEKORMISCHUNG

1,800 kg Sonnenblumenkerne
 0,800 kg Sesam



BACKTECHNIK

Knetzeit: 5 Minuten langsam
 11 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 – 27 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 2.400 g

Pressengare: 15 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend auf
 ca. 190 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

VERARBEITUNG

Nach der Pressengare die Ballen vor dem Abpressen mit der befeuchteten Unterseite in Sonnenblumenkerne setzen und eckig abpressen.

Die Oberseite der abgepressten Teiglinge leicht anfeuchten, in Sesam drücken und auf mit **Boeson-Trennwax Aktiv** besprühte Backbleche absetzen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug öffnen und die Backtemperatur auf 190 °C absenken. Nach 8 Minuten Backzeit den Zug wieder schließen.

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