

# Crispy BBQ Baguette

mit HL-Topping Crispy BBQ



DIE HELLMICH  
BACKWELT

Rezept-Nr: 3055

	Grundrezeptur	Kundenrezeptur
<b>Weizenvorteig - Stehzeit bei 6 °C über Nacht:</b>		
Weizenmehl Type 550	0,750 kg	
<b>HL-Starter</b>	0,250 kg	
Wasser	1,200 kg	
<i>Vorteig</i>	<i>2,200 kg</i>	
<b>Teigbereitung mit Vorteig:</b>		
Weizenmehl Type 550	8,700 kg	
<b>HL-Weizengranulat 550</b>	0,300 kg	
<b>HL-Mediterrano</b>	0,300 kg	
Hefe	0,100 kg	
Olivenöl	0,200 kg	
Speisesalz	0,240 kg	
Wasser, ca.	5,700 kg	
<b>HL-Topping Crispy BBQ</b>	0,900 kg	
<b>Gesamt:</b>	<b>18,640 kg</b>	<b>0,000 kg</b>

St. 0,400 kg | TA: 171 | BV: 12%

Ergibt 47 Stück

Ergibt 0 Stück

## Verarbeitung:

Knetzeit 1 in min	8
Knetzeit 2 in min	8
Teigtemperatur in °C	25 - 27
Teigreife in min	60
Lagerdauer	18 Std. bei 6°C
Teigeinwaage in kg	0,400
Backtemperatur in °C	220
Backzeit in min	18

## Aufarbeitungshinweis:

Stückgare bei 6 °C über Nacht.  
Am nächsten Tag akklimatisieren und danach  
Baguettetypisch schneiden und abbacken.

Fachlicher Tip: HL-Topping Crispy BBQ bräunt  
intensiv, Backtemperatur und Backzeit beachten.

## Dekor/Topping Empfehlung:

HL-Topping Crispy BBQ

# Crispy BBQ Baguette

mit HL-Topping Crispy BBQ



DIE HELLMICH  
BACKWELT

Rezept-Nr: 3055



## Nährwertangaben (ohne Dekor)

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: .....	1.040 kJ / 248 kcal
Fett .....	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren .....	0,3 g
Kohlenhydrate .....	47,8 g
davon Zucker .....	1,9 g
Ballaststoffe .....	2,8 g
Eiweiß .....	7,3 g
Salz .....	2,2 g

## Inhaltsstoffe

**WEIZENMEHL**  
**Wasser**  
**Topping (Reismehl, Maismehl, Speisesalz, Rohrzucker, Tomatenpulver, GEWÜRZ, Rapsöl, Gewürzextrakte, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch))**  
**Speisesalz**  
**DINKELVORTEIG, GETROCKNET**  
**Olivenöl**  
**Hefe**  
**Dextrose**  
**WEIZENKLEBER**  
**WEIZENKEIMLINGE**  
**GERSTENMALZMEHL**  
**Zucker**  
**Sonnenblumenöl**

## Allergene

GLUTEN

# Crispy Italia Focaccia

mit HL-Topping Crispy Italia



DIE HELLMICH  
BACKWELT

Rezept-Nr: 2198

	Grundrezeptur	Kundenrezeptur
<b>Weizenvorteig - Stehzeit über Nacht bei 6°C:</b>		
Weizenmehl Type 550	1,500 kg	
<b>HL-Starter</b>	0,500 kg	
Wasser	2,400 kg	
<i>Vorteig</i>	<i>4,400 kg</i>	
<b>Teigbereitung mit Vorteig</b>		
Weizenmehl Type 550	7,250 kg	
<b>HL-Weizengranulat 550</b>	0,750 kg	
<b>HL-Mediterrano</b>	0,500 kg	
Speisesalz	0,260 kg	
Olivenöl	0,300 kg	
Hefe	0,050 kg	
Wasser	4,500 kg	
<b>HL-Topping Crispy Italia</b>	0,900 kg	
<b>Gesamt:</b>	<b>18,910 kg</b>	<b>0,000 kg</b>

St. 0,400 kg | TA: 172 | BV: 12%

Ergibt 47 Stück

Ergibt 0 Stück

## Verarbeitung:

Knetzeit 1 in min	8
Knetzeit 2 in min	10
Teigtemperatur in °C	25 - 27
Teigreife in min	30
Teigeinwaage in kg	0,400
Backtemperatur in °C	230
Backzeit in min	ca. 13

## Aufarbeitungshinweis:

Nach der Teigruhe abwiegen und auf ein Blech mit Papier legen

Bei ca. 3/4 Gare mit Topping bestreuen und Focaccia typisch eindrücken

Bei Voller Gare mit viel Dampf backen

## Dekor/Topping Empfehlung:

HL-Topping Crispy Italia



# Crispy Italia Focaccia

mit HL-Topping Crispy Italia



DIE HELLMICH  
BACKWELT

Rezept-Nr: 2198



## Verkaufsinfo

---

## Nährwertangaben (ohne Dekor)

---

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: .....	1.063 kJ / 254 kcal
Fett .....	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren .....	0,4 g
Kohlenhydrate .....	48,0 g
davon Zucker .....	1,9 g
Ballaststoffe .....	2,6 g
Eiweiß .....	7,4 g
Salz .....	2,4 g

## Inhaltsstoffe

---

**WEIZENMEHL**

Wasser

Topping (Reismehl, Maismehl, Speisesalz,  
Tomatenpulver, Kräuter, Rapsöl, GEWÜRZ,  
Gewürzextrakte)

**DINKELVORTEIG, GETROCKNET**

Speisesalz

Olivenöl

Dextrose

Hefe

**WEIZENKLEBER**

**WEIZENKEIMLINGE**

Zucker

**GERSTENMALZMEHL**

Sonnenblumenöl

## Allergene

---

GLUTEN

# Pfeffer Tiger Brötchen

mit HL-Topping PfefferTiger



DIE HELLMICH  
BACKWELT

Rezept-Nr: 1052

	Grundrezeptur	Kundenrezeptur
<b>Weizenvorteig - Stehzeit bei 6° über Nacht:</b>		
Weizenmehl Type 550	0,750 kg	
<b>HL-Starter</b>	0,250 kg	
Wasser	1,200 kg	
<i>Vorteig</i>	<i>2,200 kg</i>	
<b>Teigbereitung mit Vorteig:</b>		
Weizenmehl Type 550	8,000 kg	
<b>HL-Hartweizengranulat</b>	1,000 kg	
<b>HL-Morgenmalz</b>	0,500 kg	
Speisesalz	0,240 kg	
Sonnenblumenöl	0,200 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	5,300 kg	
<b>Topping:</b>		
<b>HL-Topping PfefferTiger</b>	0,900 kg	
<b>Gesamt:</b>	<b>18,540 kg</b>	<b>0,000 kg</b>

St. 0,100 kg | TA: 167 | BV: 15%

Ergibt 185 Stück

Ergibt 0 Stück

## Verarbeitung:

Knetzeit 1 in min	8
Knetzeit 2 in min	4 - 6
Teigtemperatur in °C	24 - 26
Teigreife in min	20
Backtemperatur in °C	230
Backzeit in min	17

## Aufarbeitungshinweis:

Betriebsüblich zu Eckigen Brötchen aufarbeiten, befeuchten und in Dekor drücken und auf den Gärgutträger setzen.  
Bei voller Gare mit Schwaden backen.

## Dekor/Topping Empfehlung:

HL-Topping Pfeffer Tiger



# Pfeffer Tiger Brötchen

mit HL-Topping PfefferTiger



DIE HELLMICH  
BACKWELT

Rezept-Nr: 1052



## Nährwertangaben (ohne Dekor)

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: .....	1.105 kJ / 264 kcal
Fett .....	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren .....	0,3 g
Kohlenhydrate .....	50,2 g
davon Zucker .....	1,6 g
Ballaststoffe .....	3,3 g
Eiweiß .....	8,4 g
Salz .....	2,5 g

## Inhaltsstoffe

**WEIZENMEHL**  
**Wasser**  
**HARTWEIZENMEHL**  
**Topping (Reismehl, Hefe, Speisesalz,  
Pfeffer, Rapsöl)**  
**Speisesalz**  
**DINKELVORTEIG, GETROCKNET**  
**Hefe**  
**Sonnenblumenöl**  
**Zucker**  
**WEIZENEIWEIß**  
**GERSTENMALZMEHL**  
**WEIZENMALZMEHL**  
**Bohnenmehl**  
**Flohsamenschalen**

## Allergene

GLUTEN