

**Fladenbrot Generate**

mit Gold Ciaguette  
Weizenflachgebäck

**Rezept-Nr.: 02603**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 172

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	9,000	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rundwirken.
<b>Gold Ciaguette</b>	1,000	Nach der Zwischengare die Teiglinge auf einem nassen Arbeitstisch zu flachen, runden Fladen formen (ca. 13 - 15 cm Durchmesser).
Hefe	0,150	zu flachen, runden Fladen formen (ca. 13 - 15 cm Durchmesser).
Olivenöl	0,300	Mit den Handkanten ein quadratisches Muster eindrücken.
Wasser, ca.	6,800	
-----		Bei voller Gare mit Schwaden backen.
Dekor:		
Schwarzkümmel	0,100	Je nach Belieben mit - Sesam - türkischem Pfeffer - Kümmel/Salz bestreuen.
		<b>Knetzeit: wie Brötchen</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 23-24 °C</b>
		<b>Teigruhe: 120 Minuten im Kühlraum</b>
		<b>Teigeinlage: 100 g</b>
		<b>Zwischengare: ca. 30 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 260 °C</b>
		<b>Backzeit: ca. 9 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 17,350 kg**

**Ofentemp.: 260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 9 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.**

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

29.11.2023