

## Malz-Kracher / Malz-Kracherle

Malz-MehrkornBrot dunkel, MADRE Pasten Malzsauer, allesgute Brotstabil  
Ölsaaten-Malzbrot

**Rezept-Nr.: 02682**

Erprobtes Artikelrezept  
Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 29

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,500	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 0,600 kg abwiegen. Nun die Teiglinge wie ein Dänisch Quadrat einschlagen. Den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegten Bleche absetzen.
<b>Malz-MehrkornBrot dunkel</b>	3,500	
<b>MADRE Pasten Malzsauer</b>	0,200	
<b>allesgute Brotstabil</b>	0,100	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,600	
-----		
Dekor:		Über Nacht bei 5 °C lagern.
Roggenschrot Type 1800, fein	0,350	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Die letzten 20 Min. der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
Haferflocken, fein	0,350	
Sesam	0,350	

**Knetzeit: 6 Minuten langsam  
ca. 8 Minuten schnell**

**Teigtemperatur: ca. 24 °C**

**Teigruhe: ca. 45 Minuten**

**Teigeinlage: 600 g**

**Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C**

**Backzeit: 50 Minuten**

### Malz-Kracherle

Die Aufarbeitung der Kracherle erfolgt in der Art und Weise der Kracher.

**Teigeinlage: 100 g**

**Backtemperatur: 230 °C**

**Backzeit: ca. 23 Minuten**

**Gesamtgewicht: 18,150 kg**

**Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 50 Min.**

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

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

25.07.2024