

## Anno-Kracher / Anno-Kracherle

mit allesgute anno Krüstchen und MADRE Dinkelsauer Plus VK  
Mehrkorn-Sonnenblumenkernbrot mit Einkorn und Emmer

**Rezept-Nr.: 02684**

Erprobtes Artikelrezept  
Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 29

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück:		
Weizenmehl Type 550	0,500	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 0,600 kg abwiegen.
Wasser	0,750	Nun die Teiglinge wie ein Dänisch Quadrat einschlagen. Den Schluss anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen.
-----		
<b>allesgute anno Krüstchen</b>	5,000	Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegten Bleche absetzen.
Weizenmehl Type 550	4,000	
<b>MADRE Dinkelsauer Plus VK</b>	0,500	
Speiseöl: Raps	0,250	Über Nacht bei 5 °C lagern.
Speisesalz	0,030	
Hefe	0,200	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
Wasser, ca.	6,000	Die letzten 20 Min. der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
-----		
Dekor:		
Roggenschrot Type 1800, fein	1,000	

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

**Teigtemperatur: ca. 24 °C**

**Teigruhe: ca. 45 Minuten**

**Teigeinlage: 600 g**

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

**Backzeit: 50 Minuten**

### Anno-Kracherle

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

**Teigeinlage: 100 g**

**Backtemperatur: 230 °C**

**Backzeit: ca. 23 Minuten**

**Gesamtgewicht: 18,230 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