

Kürbiskern-Kracher / Kürbiskern-Kracherle

mit Pane d`oro

Kürbiskern-Dinkel-Weizenmischgebäck

Rezept-Nr.: 02686

Erprobtes Artikelrezept
Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 33

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		
Dinkelgrieß	1,000	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 0,600 kg abwiegen.
Speisesalz	0,040	Nun die Teiglinge wie ein Dänisch Quadrat einschlagen.
Wasser, kochend	1,500	Den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen.

Dinkelmehl Type 630	7,500	Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder auf mit Boeson Backtrennpapier belegten Bleche absetzen.
Pane d`oro	1,500	
Steirisches Kürbiskernöl	0,300	Über Nacht bei 5 °C lagern.
Backhonig	0,200	
Speisesalz	0,220	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	5,400	Die letzten 20 Min. der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.

Am Ende der Knetzeit kurz unterkneten:		
Kürbiskerne, geröstet	1,500	

Dekor:		
Dinkelgrieß	0,500	
Kürbiskerne	0,300	

**Knetzeit: 6 Minuten langsam
ca. 3 Minuten schnell**

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: 50 Minuten

Kürbiskern-Kracherle

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

Teigeinlage: 100 g

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: ca. 23 Minuten

Gesamtgewicht: 20,160 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