

## Uriger Maronen-Kracher / Uriges Maronen-Kracherle

mit Combicorn UrAcker Korn und allesgute Brotstabil

Maronen-Mehrkornbrot

**Rezept-Nr.: 02687**

Erprobtes Artikelrezept  
Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		
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.
-----		
Quellstück: Stehzeit 30 Minuten		Den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen.
<b>Combicorn UrAcker Korn</b>	5,000	Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegten Bleche absetzen.
Wasser	3,200	
-----		
Weizenmehl Type 550	9,500	Über Nacht bei 5 °C lagern.
<b>allesgute Brotstabil</b>	0,200	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
Speisesalz	0,220	Die letzten 20 Min. der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,100	
-----		
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:		
Maronen / Esskastanien	1,000	<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell</b>
-----		
Dekor:		
Haferflocken, fein	0,500	<b>Teigtemperatur: ca. 24 °C</b>
Roggenschrot Type 1800, fein	0,500	<b>Teigruhe: ca. 45 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 600 g</b>
		<b>Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C</b>
		<b>Backzeit: 50 Minuten</b>
-----		
		<b>Uriges Maronen-Kracherle</b>
		Die Aufarbeitung der Kracherle erfolgt in der Art und Weise der Kracher.
		<b>Teigeinlage: 100 g</b>
		<b>Backtemperatur: 230 °C</b>
		<b>Backzeit: ca. 23 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 27,770 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