



## Wikinger-Kracher / Wikinger-Kracherle

mit Wikinger Brötchen  
Mehrkorn-Ölsaatengebäck

**Rezept-Nr.: 02688**

Erprobtes Artikelrezept  
Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 28

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. Die Unterseite anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen, anschließend die eingeschlagene Seite in Roggenmehl drücken. Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegten Blechen absetzen.
<b>Wikinger Brötchen</b>	3,500	
<b>MADRE Pasten Malzsauer</b>	0,200	
Speisesalz	0,050	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,300	
-----		
Dekor für die untere Seite: Sonnenblumenkerne	1,500	Über Nacht bei 5 °C lagern.
-----		
Dekor für die obere Seite: Roggenmehl Type 1150	0,800	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.

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

**Teigtemperatur: ca. 24 °C**

**Teigruhe: 45 Minuten**

**Teigeinlage: 600 g**

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

**Backzeit: 50 Minuten**

### Wikinger-Kracherle

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

**Teigeinlage: 100 g**

**Backtemperatur: 230 °C**

**Backzeit: ca. 23 Minuten**

**Gesamtgewicht: 19,050 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.

19.08.2024