

Dänisch Wikinger
mit Wikinger Brötchen

Rezept-Nr.: 02703

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 163

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,500	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Knetzeit: 6 Min. langsam ca. 5 Min. schnell Teigtemperatur: 18 - 20 °C
Wikinger Brötchen	3,500	
Meister Goldback	1,000	
Olympial Kühl-Malz	0,200	
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	
Hefe	0,450	
Eiswasser, ca.	5,000	

zum Tourieren:		Den Teig in Stücke à 4.000 g abwiegen, auf ca. 60 x 40 cm vorrollen und im Kühlhaus abgedeckt entspannen lassen.
Meister Dänischroll-Platte	3,000	

Dekor:		Nach der Ruhephase je 750 g Meister Dänischroll-Platte in zwei doppelten Touren einziehen und nochmals kühl stellen. Nach dem Durchkühlen den Teig 36 cm breit und auf eine Endstärke von ca. 4 mm ausrollen. Längs in der Mitte teilen und wie eine einfache Tour zusammenlegen. Anschließend 11 cm breit schneiden, in Dekor drücken und auf mit Boeson Backtrennpapier belegten Blechen absetzen.
Kürbiskerne	0,400	
Sonnenblumenkerne	0,400	
Haferflocken	0,400	
Bei 3/4 Gare mit wenig Schwaden abbacken.		

Gesamtgewicht: 20,950 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 16 Min.

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

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

29.08.2024