



## Nostalgiekruste

mit allesgute anno Krüstchen und MADRE Roggensauer 120

Mehrkorn-Sonnenblumenkernbrot mit Urgetreide

**Rezept-Nr.: 01475**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 19

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>allesgute anno Krüstchen</b>	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und in Roggenmehl rundwirken. Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Roggenmehl bemehlte Garkörbe legen.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Roggenmehl Type 1150	0,500	
<b>MADRE Roggensauer 120</b>	0,500	
Apfelessig	0,500	Brote bei 3/4 Gare mit Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen. Bei halber Schwadenmenge schieben. Zug bis kurz vor Ende der Backzeit geschlossen halten.
Meersalz	0,040	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,100	
-----		
Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,400	<b>Knetzeit: 7 Minuten langsam</b>
Sonnenblumenkerne	0,400	<b>ca. 5 Minuten schnell (intensiv auskneten)</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 27 °C</b>
		<b>Teigruhe: 20 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 900 g</b>
		<b>Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C</b>
		<b>Backzeit: 60 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 17,740 kg**

**Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 60 Min.**

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

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

20.08.2024