

Körnerriegel Generate

mit Combicorn und Roggen 50
Mehrkornriegel

Rezept-Nr.: 02605

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 202

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück (Stehzeit 30 Minuten)		Den Teig zu Stücken von 6000 g abwiegen und etwas langformen.
Combicorn	3,000	Nach kurzer Entspannung den Teig ausrollen und eine einfache
Wasser	2,000	Tour geben. Den Teig anschließend im Froster herunterkühlen (ca.
-----		2 Stunden). Nach der Kühlphase, dem Teig nochmal eine Tour
Roggenmehl Type 1150	3,500	geben und auf 9 mm ausrollen.
Weizenmehl Type 550	3,500	
Roggen 50	1,000	Anschließend mit dem Ruck-Zuck-Einteiler zu Rechtecken von 12 x
Meister Schmelz	0,300	6 cm schneiden.(Teigeinlage ca. 90 g) Die Teiglinge an der
Olympial Plus	0,300	Oberfläche anfeuchten, in die Dekormischung drücken und auf mit
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	Boeson Trennwachs gefettete Backbleche absetzen.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,300	Bei voller Gare mit Schwaden schieben .

Dekor:		Knetzeit: 3 Minuten langsam
Basisdekor hell	2,000	4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Zwischengare: 10 Minuten
		Teigkühlphase: ca. 2 Stunden
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 22 Minuten

Gesamtgewicht: 20,300 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 22 Min.

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

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

29.11.2023