

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