

### 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)		
<b>Combicorn</b>	3,000	Den Teig zu Stücken von <b>6000 g</b> abwiegen und etwas langformen. Nach kurzer Entspannung den Teig ausrollen und eine einfache Tour geben. Den Teig anschließend im Froster herunterkühlen ( ca. 2 Stunden). Nach der Kühlphase, dem Teig nochmal eine Tour geben und auf 9 mm ausrollen.
Wasser	2,000	
-----		
Roggenmehl Type 1150	3,500	Anschließend mit dem Ruck-Zuck-Einteiler zu Rechtecken von 12 x 6 cm schneiden.(Teigeinlage ca. 90 g) Die Teiglinge an der Oberfläche anfeuchten, in die Dekormischung drücken und auf mit <b>Boeson Trennwachs</b> gefettete Backbleche absetzen.  Bei voller Gare mit Schwaden schieben .
Weizenmehl Type 550	3,500	
<b>Roggen 50</b>	1,000	
<b>Meister Schmelz</b>	0,300	
<b>Diapan Soft &amp; Frisch PO SG</b>	0,100	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,300	
-----		
Dekor:		
Maisgrieß, fein	1,800	
		<b>Knetzeit: 3 Minuten langsam 4 Minuten schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 25 °C</b>
		<b>Teigruhe: 10 Minuten</b>
		<b>Zwischengare: 10 Minuten</b>
		<b>Teigkühlphase: ca. 2 Stunden</b>
		<b>Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C</b>
		<b>Backzeit: 22 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 19,800 kg**

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

**Backzeit ca.: 22 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

14.12.2023