

# Produktinformation

## ***Administrative Daten:***

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Genuit Verde DE</b>
<b>Produktgruppe:</b>	Getrockneter, mehrstufiger Weizenvorteig mit backaktiven Inhaltsstoffen zur Herstellung mediterraner Gebäcke italienischer Art
<b>EAN-Code:</b>	4017040.03374.1
<b>MDM:</b>	10271760
<b>Verpackung:</b>	15 kg Sack

## ***Zusatzinformationen:***

<b>Beschreibung:</b>	GENUIT Verde ist eine Kombination aus Weizenvorteig und backaktiven Inhaltsstoffen. Der Weizenvorteig wird mit traditionellen Starterkulturen (ital. Madre), mehrstufig fermentiert und anschließend schonend getrocknet. Die im Weizenvorteig verwendeten, original italienischen Mehlsorten, entwickeln dabei Vorstufen für Aroma, Krume und Kruste, die sich später in der Teiganwendung reich entfalten und den typischen Gebäckcharakter hervorbringen. Genuit Verde ersetzt dabei den Einsatz von Backmittel.
<b>Dosierung:</b>	3 % auf Mehl
<b>Leistungsprofil:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• für direkte und indirekte Teigführung</li><li>• Optimale Toleranz auf Gare, ansprechend großes Gebäckvolumen</li><li>• knusprige, typische Kruste, saftige Krumenstruktur mit gutem Frischeeindruck</li><li>• Besonderes Aroma-, und Geschmacksprofil</li><li>• Uneingeschränkte Gebäckvielfalt möglich</li><li>• allesgute = Clean label</li><li>• Enthält Fermentations-Stufen eines getrockneten Vorteigs</li><li>• Eine Vielzahl von Rezepten auf Anfrage verfügbar</li></ul>

*Inhaltsstoffe: WEIZENVORTEIG, GETROCKNET; Enzyme (WEIZENMEHL); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure*

# Produktinformation

## Rezeptur (02691)

*Cicciona Brötchen*

Zutaten	kg
Poolish: Über Nacht, im Raum	
Hartweizengrieß	2,000
<b>Genuit Verde DE</b>	0,030
Hefe	0,020
Wasser	1,800

Hauptteig:

Weizenmehl Type 550	8,000
<b>Genuit Verde DE</b>	0,270
Olivenöl	0,150
Speisesalz	0,230
Hefe	0,170
Wasser, ca.	4,200

## Herstellungshinweis

Knetung: wie Brötchen  
Teigtemperatur: **ca. 30 °C**  
Teigruhe: 5 Min.  
Pressengewicht: 3.000 g  
Pressengare: 20 Minuten  
Backtemperatur: 240°C  
Backzeit: 20 Min.

Die Pressen teilen und rundwirken. Die Teiglinge länglich formen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen. Die Oberfläche in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluß nach unten auf Backbleche absetzen. Bei voller Gare die Teiglinge einmal in der Mitte einschneiden und mit Schwaden schieben. 2 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.