



Burger Luciane

mit Pane Luciane und Diapan Soft & Frisch PO SG
Weizenkleingebäck

Rezept-Nr.: 00656

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 171

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,500	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 3.000 g abwägen und rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken. Die Teiglinge mit den Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Backbleche absetzen.
Hartweizengrieß	1,500	
Pane Luciane	2,000	
Hefe	0,300	
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	
Wasser, ca.	6,700	Nach ca. 15 Minuten Entspannungszeit werden die Teiglinge flachgedrückt und direkt im Anschluss mit der Country Paste eingestrichen.
----- Dekor: Tiger Paste® Country Classic PO SG	0,700	Über Nacht im Gärunterbrecher (Brötchenprogramm) einlagern. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
		Knetung: 5 Minuten langsam 6 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 3000 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 190 °C
		Backzeit: 17 Minuten

Gesamtgewicht: 17,800 kg

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

Backzeit ca.: 17 Min.

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

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

20.06.2023