



Burger d`oro

mit Pane d`oro und Diapan Soft & Frisch PO SG
Weizenkleingebäck mit würzigen Dekor

Rezept-Nr.: 00657

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 174

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,500	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 3000 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken. Die Teiglinge mit den Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Backbleche absetzen. Nach ca. 15 Minuten Entspannungszeit werden die Teiglinge flachgedrückt und direkt im Anschluss mit der Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste eingestrichen. Über Nacht im Gärunterbrecher(Brötchenprogramm) einlagern. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Hartweizengrieß	1,000	
Pane d`oro	1,500	
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	
Speisesalz	0,250	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,700	

Dekor:		
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	0,700	
Knetung:	5 Minuten langsam 6 Minuten schnell	
Teigtemperatur:	ca. 25 °C	
Teigruhe:	10 Minuten	
Pressengewicht:	3000 g	
Pressengare:	10 Minuten	
Backtemperatur:	250 °C fallend auf 220 °C	
Backzeit:	17 Minuten	

Gesamtgewicht: 18,050 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