



### Burger rustic

mit Pane rustic und Diapan Soft & Frisch PO SG  
Weizenkleingebäck

**Rezept-Nr.: 00658**

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 <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Backbleche absetzen.
Hartweizengrieß	1,000	
<b>Pane rustic</b>	1,500	Nach ca. 15 Minuten Entspannungszeit werden die Teiglinge flachgedrückt und mit der der Country-Weizen-Streiche bestreichen. Direkt im Anschluss den Hartweizengrieß aufstreuen.
<b>Diapan Soft &amp; Frisch PO SG</b>	0,100	
Speisesalz	0,250	Über Nacht im Gärunterbrecher(Brötchenprogramm) einlagern.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,700	Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
-----		
Country Streiche (gut vermischen)		<b>Knetung:</b> <b>5 Minuten langsam</b> <b>6 Minuten schnell</b>
Weizenmehl Type 550	0,320	
<b>Tiger Paste® Country Classic PO SG</b>	0,150	<b>Teigtemperatur:</b> <b>ca. 25 °C</b>
Speisesalz	0,016	
Wasser, ca.	0,400	<b>Teigruhe:</b> <b>10 Minuten</b>
...nach dem Bestreichen aufstreuen		
Hartweizengrieß	0,850	<b>Pressengewicht:</b> <b>3000 g</b>
		<b>Pressengare:</b> <b>10 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur:</b> <b>240 °C fallend auf 200 °C</b>
		<b>Backzeit:</b> <b>17 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 19,086 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °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