



### BBQ-Kräuterfladen

mit Pane Luciane und Tiger Paste® Mediterran PO SG  
Weizenkleingebäck mit Gewürzen

**Rezept-Nr.: 00847**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 98

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	8,000	Teigstücke ohne Teigruhe direkt abwiegen und rundwirken. Nach 45 Minuten Zwischengare zu Fladen von ca. 16 cm Durchmesser formen. Auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche absetzen und mit der Kräuter-Paste bestreichen. Bei voller Gare ohne Schwaden schieben.
<b>Pane Luciane</b>	2,000	
Speiseöl: Raps	0,500	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,800	
-----		
Dekor:		<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam</b>
<b>Tiger Paste® Mediterran PO SG</b>	0,500	<b>ca. 6 Minuten schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: 25 °C</b>
		<b>Teigruhe: ohne</b>
		<b>Teigeinlage: 180 g</b>
		<b>Zwischengare: 45 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 240 °C</b>
		<b>Backzeit: 14 Minuten</b>
		<b>Variante Mini-Baguettes:</b>
		Nach 30 Minuten Teigruhe den Teig abwiegen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Mini-Baguettes aufarbeiten, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche setzen und mit der Kräuter-Paste einstreichen. Bei normaler Gare mit wenig Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
		<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam</b>
		<b>ca. 6 Minuten schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: 25 °C</b>
		<b>Teigruhe: 30 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 180 g</b>
		<b>Zwischengare: 15 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 18,100 kg**

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

**Backzeit ca.: 14 Min.**

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

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

20.06.2023