



Walnuss-Kracher

mit Pane rustic und Walnusskernbruch
Walnuss-Sonnenblumenkern-Weizenbrot

Rezept-Nr.: 01529

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 35

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück:		
Weizenmehl Type 550	0,500	Teigstücke nach der Teigruhe zu Stücken von 600 g abwiegen, wie ein Dänisch Quadrat einschlagen.
Wasser, kochend	0,750	Den Schluss anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten auf mit Backtrennpapier belegte Bleche aufsetzen.

Weizenmehl Type 550	8,000	
Pane rustic	1,500	
Sonnenblumenkerne	1,500	Danach bei +5°C einlagern.
Rübensirup	0,350	
Speisesalz	0,270	Bei 3/4 Gare drehen und mit Schwaden schieben.
Hefe	0,180	
Wasser, ca.	7,000	Knetzeit: 5 Minuten langsam 8 Minuten schnell
Am Ende der Knetzeit unterkneten:		
Walnusskernbruch	1,500	Teigtemperatur: ca. 24 °C

Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,500	Teigruhe: ca. 45 Minuten
Sonnenblumenkerne	0,500	Teigeinlage: 600g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 50 Minuten

Gesamtgewicht: 22,550 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 45 Min.

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

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

20.06.2023