



ProteinKruste mit Sonnenblumenkerne

ProteinKruste Grundrezept mit Sonnenblumenkerne
proteinreiches, kohlenhydratreduziertes Weizenmischbrot

Rezept-Nr.: 01650

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 72

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit min. 1 Std.		Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Je 2 Teiglinge mit dem Schluss nach oben in ausgestaubte Gärkörbe legen.
Sonnenblumenkerne, geröstet	2,000	
Wasser	1,000	

ProteinKruste	6,000	Bei 3/4 Gare auf Abziehhapperte drehen und 2 x diagonal schneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	8,000	

Dekor:		Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Hartweizengrieß	0,800	
		Knetung: 6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 27 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 300 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 22,250 kg

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

Backzeit ca.: 40 Min.