



Khorasan Knoten mit Butter und Nüssen

mit Gold Khorasan, Butter und Nüssen

Khorasan- (30 %) Mischgebäck mit Butter und Haselnüssen

Rezept-Nr.: 01666

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Gold Khorasan	6,000	Nach der Teigruhe Teigstücke von 600 g abwiegen und zu Strängen formen. Die Stränge der Länge nach teilen und die beiden Teigstränge zu Knoten aufarbeiten. Die Oberfläche in Roggenmehl wälzen. Die Knoten mit dem Schluß nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Butter	0,500	
Haselnüsse, gehackt, geröstet	0,300	
Honig	0,200	
Speisesalz	0,220	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,200	

Dekor:		Knetung: 6 Minuten langsam
Roggenmehl Type 1150	0,800	4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 26 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 19,420 kg

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

Backzeit ca.: 40 Min.

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

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

07.06.2023