Rezept-Nr.: **01668**

Khorasan Krustis

mit Gold Khorasan und Olympial Classic Malz CL

Khorasan-(32%) Dinkelkleingebäck

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 136

Zutaten	Gewicht kg
Kochstück: Stehzeit über Nacht:	
Dinkelmehl Type 630	1,000
Wasser, kochend	2,000

Gold Khorasan	6,000
Dinkelmehl Type 630	3,000
Olympial Classic Malz CL	0,300
Speisesalz	0,220
Hefe	0,300
Wasser, ca.	5,500

Dekor:	
Dinkelmehl Type 630	0,800

Herstellungshinweis

Nach der Pressengare die Teiglinge in Dinkelmehl wie Baguettebrötchen (Krustis) aufarbeiten und mit dem Schluß auf Gärdielen absetzen.

Bei 3/4 Gare die Brötchen drehen und mit Schwaden schieben.

Knetzeit: **6 Minuten langsam**
2 Minuten schnell

Teigtemperatur: **26 °C**

Teigruhe: **10 Minuten**

Pressengewicht: **2700 g**

Pressengare: **10 Minuten**

Backtemperatur: **230 °C fallend auf 210 °C**

Backzeit: **21 Minuten**

Fachlicher Tipp:
Den Teig nach der Teigruhe über die Anlage zu Riegel aufarbeiten.

Gesamtgewicht: 19,120 kg

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

Backzeit ca.: 21 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.
Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

07.06.2023