



Florianskruste

mit Gold Khorasan und Weizenvollkornmehl
Sonnenblumenkern-Khorasan- (28 %) Weizen-Vollkornbrot

Rezept-Nr.: 01913

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück: Stehzeit über Nacht:		
Weizenvollkornmehl	1,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000	
Wasser, kochend	2,500	Bei voller Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Weizenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.

Gold Khorasan	6,000	
Weizenvollkornmehl	3,000	Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken
Butter	0,250	
Backhonig	0,200	Knetzeit: 8 Minuten langsam
Speisesalz	0,240	2 Minuten schnell
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,000	Teigtemperatur: 27 °C

Dekor:		Teigruhe: 30 Minuten
Weizenmehl Type 550	0,500	Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 45 Minuten
		Hinweis:
		Alternativ können die Brote auch wie im Bild hergestellt werden.

Gesamtgewicht: 20,890 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °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.

16.06.2023