



BBQ Burger

Tiger Paste® Smoky BBQ PO SG und Pane d' oro
Weizenkleingebäck mit rauchigen Dekor

Rezept-Nr.: 01980

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 174

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,500	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 3000 g abwägen und rundwirken.
Hartweizengrieß	1,000	
Pane d' oro	1,500	Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken.
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	Die Teiglinge mit den Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Backbleche absetzen.
Speisesalz	0,250	Nach ca. 15 Minuten Entspannungszeit werden die Teiglinge flachgedrückt und direkt im Anschluss mit der Tiger Paste® Smoky BBQ eingestrichen.
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,700	

Dekor: Tiger Paste® Smoky BBQ PO SG	0,700	Über Nacht im Gärunterbrecher(Brötchenprogramm) einlagern.
		Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
		Knetung: 5 Minuten langsam 6 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 3000 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 250 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 17 Minuten

Gesamtgewicht: 18,050 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 17 Min.

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

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

20.06.2023