



Khorasan-Kracher

mit Gold Khorasan, Sonnenblumenkerne und Sesam
Ölsaaten-Khorasan (28 %) -Weizenmischbrot

Rezept-Nr.: 01985

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 34

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit mind. 1 Stunde		Den Teig nach der Teigruhe zu eckigen Stücken von 600 g abwiegen.
Sesam geröstet	0,750	Die Ecken der Teigstücke nach innen legen und die Teiglinge noch einmal überschlagen, so dass ein längliches Brot mit rustikalem Schluss entsteht.
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,750	Den Schluss anfeuchten und in der Dekormischung wälzen.
Wasser	1,000	Mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen oder Bleche mit Papier legen und bei 5°C über Nacht lagern.
Gold Khorasan	6,000	Die Teiglinge auf Abziehapparate drehen und mit etwas Vordampf schieben. Nach 4 - 5 Minuten kräftig Schwaden geben.
Weizenmehl Type 550	4,000	
Speisesalz	0,250	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,400	
Dekor:		
Sonnenblumenkerne	0,400	Die Brote kräftig ausbacken.
Sesam	0,400	
		Knetzeit: 7 Minuten langsam ca. 3 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 45 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Zwischengare: über Nacht in GV oder Kühlung
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 50 Minuten

Gesamtgewicht: 21,150 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.

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

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

20.06.2023