



Hirse-Kracher

mit Pane Luciane und Hirse

Hirsebrot mit Olivenöl

Rezept-Nr.: 01994

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 34

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück: Stehzeit über Nacht		
Hirse	2,000	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Teiglingen von 600 g abwiegen.
Wasser, kochend	6,000	Die Ecken der Teiglinge wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen legen.
Kochstück für 5 Minuten kochen (Wasserverlust ca. 1000 g)		Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Weizenmehl ausgestaubte Gärkörbe (gut geeignet: Holzschliff-Formen) legen.

Weizenmehl Type 550	6,500	Über Nacht bei 5°C im Gärunterbrecher lagern.
Pane Luciane	1,500	
Olivenöl	0,200	
Speisesalz, jodiert	0,100	
Hefe	0,200	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
Wasser, ca.	3,750	

Dekor:		
Weizenmehl Type 550	0,800	Die letzten 20 Minuten der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.

Knetzeit: 6 Minuten langsam
ca. 8 Minuten schnell
Intensiv auskneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst.

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: 45 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtgewicht: 21,050 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °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