



Tiger Cracker Mediterran

mit Pane Luciane und Tiger Paste® Mediterranean PO SG

Weizenkracker mit mediterranen Dekor und Olivenöl

Rezept-Nr.: 01996

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 12

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|--|------------|---|
| Weizenmehl Type 550 | 7,500 | Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1300 g abwägen und langformen. Nach ca. 10 Minuten Stückgare, den Teig auf Stikkenblechgröße ausrollen (Stärke 1,8 mm) und auf mit Boeson-Backtrennpapier belegte Backbleche abrollen. |
| Pane Luciane | 2,500 | |
| Olivenöl | 1,000 | |
| Hefe | 0,300 | |
| Wasser, ca. | 4,500 | |
| ----- Dekor: Tiger Paste® Mediterranean PO SG | | Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g Tiger Paste® Mediterranean PO SG gleichmäßig auftragen. |

Anschließend den Teig mit einem Ruck-Zuck in 4,5 cm Quadrate einteilen. Nach ca. 30 Minuten Gare ohne Schwaden schieben.

Fachlicher Tipp:

Bei der Cracker-/Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.

**Knetzeit: 6 Minuten langsam
4 Minuten schnell**

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 1300 g

Zwischengare: 10 Minuten

Backtemperatur: 150 °C

Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 17,360 kg

Ofentemp.: 150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.

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

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

20.06.2023