



Tiger Cracker Wikinger

mit Wikinger Brötchen und Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste
Ölsaaten-Kräcker mit pfeffrigem Dekor

Rezept-Nr.: 01998

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 14

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	6,500	Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1300 g abwiegen und langformen. Nach ca. 10 Minuten Stückgare, den Teig auf Stikkenblechgröße ausrollen (Stärke 1,8 mm) und auf mit Boeson-Backtrennpapier belegte Backbleche abrollen.
Wikinger Brötchen	3,500	
Meister Schmelz	1,000	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,700	
Dekor:		Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste PO SG gleichmäßig auftragen.
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	1,560	

Anschließend den Teig mit einem Ruck-Zuck in 4,5 cm Quadrate einteilen.

Fachlicher Tipp:

Bei der Cracker-/Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen. Nach ca. 30 Minuten Gare ohne Schwaden schieben.

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: 17,560 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