



Tiger Cracker Dinkel

mit UrDinkel und Tiger Paste® Country Classic PO SG
Dinkelkräcker mit würzigem Dekor und Urgetreide

Rezept-Nr.: 01999

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 14

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel	8,000	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. Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g Tiger Paste® Country Classic 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.
Dinkelgrieß	2,000	
Meister Schmelz	1,000	
Speisesalz	0,040	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,800	

Dekor:		
Tiger Paste® Country Classic PO SG	1,560	
		Fachlicher Tipp: Bei der Cracker-/Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.
		Knetzeit: 6 Minuten langsam 3 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 24 - 25 °C
		Teigruhe: keine
		Teigeinlage: 1300 g
		Zwischengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 150 °C
		Backzeit: 40 Minuten

Gesamtgewicht: 17,700 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