



### Frühlingsfladen halbgebacken

Cal Vital und Gold Ciaguette  
Mehrkorn-Ölsaatengebäck

**Rezept-Nr.: 02046**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 77

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: 30 Minuten		Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rundwirken.
<b>Cal Vital</b>	5,000	Nach der Zwischengare zu Fladen drücken.
Wasser	4,000	Durchmesser der Fladen 20 bis 30 cm.
-----		Mit Dekormischung dünn bestreuen.
Weizenmehl Type 550	9,000	
<b>Gold Ciaguette</b>	1,000	Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Speiseöl: Raps	0,400	
Speisesalz, jodiert	0,040	<b>Knetzeit: wie Brötchenteig</b>
Hefe	0,400	<b>Teigtemperatur: ca. 25 °C</b>
Wasser, ca.	7,000	
-----		
Dekor:		<b>Teigruhe: 60 Minuten</b>
Sesam	0,100	<b>Teigeinlage: 350 g</b>
Sonnenblumenkerne	0,100	<b>Zwischengare: ca. 60 Minuten</b>
Leinsaat	0,100	
Haferflocken	0,100	
		<b>1. Backphase:</b>
		<b>Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C</b>
		<b>Backzeit: 10 Minuten</b>
		<b>2. Backphase: Mit Schwaden schieben</b>
		<b>Backtemperatur: 220 °C</b>
		<b>Backzeit: 3 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 27,240 kg**

**Ofentemp.: 260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 13 Min.**

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

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

20.06.2023