



Fladenbrot Generate

mit Gold Ciaguette

Weizenflachgebäck

Rezept-Nr.: 02603

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 172

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	9,000	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rundwirken.
Gold Ciaguette	1,000	Nach der Zwischengare die Teiglinge auf einem nassen Arbeitstisch zu flachen, runden Fladen formen (ca. 13 - 15 cm Durchmesser).
Hefe	0,150	zu flachen, runden Fladen formen (ca. 13 - 15 cm Durchmesser).
Olivenöl	0,300	Mit den Handkanten ein quadratisches Muster eindrücken.
Wasser, ca.	6,800	
-----		Direkt vor dem Backen den Dekor aufstreuen.
Dekor:		
Schwarzkümmel	0,100	Bei voller Gare mit Schwaden backen.

Knetzeit: wie Brötchen

Teigtemperatur: ca. 23-24 °C

Teigruhe: 120 Minuten im Kühlraum

Teigeinlage: 100 g

Zwischengare: ca. 30 - 60 Minuten

Backtemperatur: 260 °C

Backzeit: ca. 9 Minuten

Gesamtgewicht: 17,350 kg

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

Backzeit ca.: 9 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

18.01.2024