



**Krusti Generate**

mit Gold Ciaguette

Weizenkleingebäck

**Rezept-Nr.: 02604**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 162

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	9,000	Nach der Teigruhe zu 1500 g Pressen abwägen und betriebsüblich zu Krustenbrötchen aufarbeiten.
<b>Gold Ciaguette</b>	1,000	
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	6,000	
		<b>Knetzeit: intensiv kneten</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 24 °C</b>
		<b>Teigruhe: 15 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 100 g</b>
		<b>Zwischengare: ca. 15 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 240 °C</b>
		<b>Backzeit: 25 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 16,250 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 25 Min.**

**Ihre fachliche Hotline**

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

18.01.2024