



Körnerriegel Generate

mit Combicorn und Roggen 50
Mehrkorn-Ölsaatenriegel

Rezept-Nr.: 02605

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 151

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück (Stehzeit 30 Minuten)		Den Teig in zwei gleich große Stücke von je 9000 g abwiegen und etwas länglich formen. Nach kurzer Entspannung den Teig ausrollen und eine einfache Tour geben. Den Teig anschließend im Froster herunterkühlen (ca. 2 Stunden). Nach der Kühlphase, dem Teig nochmal eine Tour geben und auf 11 mm ausrollen.
Combicorn	3,000	
Wasser	2,000	

Roggenmehl Type 1150	3,500	Anschließend mit dem Ruck-Zuck-Einteiler zu Rechtecken von 12 x 6 cm schneiden (Teigeinlage ca. 120 g). Die Teiglinge an der Oberfläche anfeuchten, in die Dekormischung drücken und auf mit Boeson Trennwachs gefettete Backbleche absetzen.
Weizenmehl Type 550	3,500	
Roggen 50	1,000	
Meister Schmelz	0,300	Bei voller Gare mit Schwaden schieben .
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,200	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,300	

Dekor:		Knetzeit: 3 Minuten langsam
Maisgrieß, fein	1,800	5 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 5 Minuten
		Teigkühlphase: ca. 2 Stunden
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 19 Minuten

Gesamtgewicht: 19,900 kg

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

Backzeit ca.: 22 Min.

Ihre fachliche Hotline

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

18.01.2024