



Walnuss Kracherle

mit Pane rustic

Weizenkleingebäck mit Walnüssen

Rezept-Nr.: 02586

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 225

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		Den Teig nach der Teigruhe zu eckigen Teiglingen aufarbeiten. Nach kurzer Zwischengare die Teiglinge wie ein dänisch Quadrat einschlagen. Den Schluss im Dekor wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen aufsetzen.
Weizenmehl Type 550	0,500	
Wasser, kochend	0,750	

Weizenmehl Type 550	8,500	Bei 3/4 Gare drehen und mit Schwaden schieben.
Pane rustic	1,000	
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000	Knetzeit: 6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
Olympial Glazial	0,350	
Rübensirup	0,200	Teigtemperatur: ca. 25 °C
Speisesalz	0,240	
Hefe	0,300	Teigruhe: 20 Minuten
Wasser, ca.	6,000	
-----		Pressengewicht: 2700 g
Am Ende der Knetzeit unterkneten:		
Walnusskern-Bruch	1,500	Pressengare: 15 Minuten

Dekor:		
Roggenvollkornmehl	0,800	

Gesamtgewicht: 21,140 kg

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

Backzeit ca.: 22 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Michael Meier.

Telefon: 0160 - 4702190 E-Mail: Michael.Meier@csmingredients.com.

28.06.2023