



## 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.
<b>Pane rustic</b>	1,000	
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000	<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam</b> <b>6 Minuten schnell</b>
<b>Olympial Glazial</b>	0,350	
Rübensirup	0,200	<b>Teigtemperatur: ca. 25 °C</b>
Speisesalz	0,240	
Hefe	0,300	<b>Teigruhe: 20 Minuten</b>
Wasser, ca.	6,000	
-----		<b>Pressengewicht: 2700 g</b>
Am Ende der Knetzeit unterkneten:		
Walnusskern-Bruch	1,500	<b>Pressengare: 15 Minuten</b>
-----		
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): Ulmer Spatz Fachberatung.**

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

14.09.2023