

Tiger Cracker

Backzeit
40 Min.



ZUTATEN

Weizenmehl T700
Gold Ciaguette
Meister Goldback
Hefe
Wasser

GEWICHT

5,400 kg
0,600 kg
0,600 kg
0,220 kg
ca. 3,000 kg

HERSTELLUNG

Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1.200 Gramm abwiegen und langformen. Den Teig auf Blechgröße (58 x 78 cm) ausrollen (Stärke ca. 2,0 mm) und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche legen. Ca. 15 Minuten entspannen lassen.

DEKOR

Tiger Paste®

1,360 kg

Anschließend den Teig stark stippen und mit einer Teigkarte ca. 170 Gramm gewünschte **Tiger Paste®** gleichmäßig auftragen und für ca. 20 Minuten frosten.

Gesamtgewicht

11,180 kg

Danach den Teig in ca. 4,5 cm große Quadrate einteilen und bei 4-5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern, oder nach 30 Minuten Gare ohne Schwaden mit schwacher Umluft schießen.

Fachlicher Tipp: Bei der Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	2 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	1,200 kg
Stückgare	mindestens 30 Minuten oder über Nacht
Backtemperatur	150 °C

