



Walnuss-Kracher

mit Pane Rustic und Walnusskernbruch
Walnuss-Sonnenblumenkern-Weizenbrot

Rezept-Nr.: 01529

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 35

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück:		Teigstücke nach der Teigruhe zu Stücken von 600 g abwiegen,
Weizenmehl Type 550	0,500	wie ein Dänisch Quadrat einschlagen.
Wasser, kochend	0,750	Den Schluss anfeuchten, in der Dekormischung wälzen
-----		und mit dem Schluss nach unten auf mit Backtrennpapier
Weizenmehl Type 550	8,000	belegte Bleche aufsetzen.
Pane rustic	1,500	
Sonnenblumenkerne	1,500	Danach bei +5°C einlagern.
Rübensirup	0,350	
Speisesalz	0,270	Bei 3/4 Gare drehen und mit Schwaden schieben.
Hefe	0,180	
Wasser, ca.	7,000	Knetzeit: 5 Minuten langsam
		8 Minuten schnell
Am Ende der Knetzeit unterkneten:		
Walnusskernbruch	1,500	Teigtemperatur: ca. 24 °C

Dekor:		Teigruhe: ca. 45 Minuten
Roggenmehl Type 1150	0,500	
Sonnenblumenkerne	0,500	Teigeinlage: 600g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 50 Minuten

Gesamtgewicht: 22,550 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 45 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022