



Kracherle

mit Pane d'oro und Unser Ulmer Eismalz Tradition
Weizenkleingebäck

Rezept-Nr.: 02563

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 237

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Poolisch (TA 200, 25 °C): Stehzeit: 4 Stunden bei Raumtemperatur, danach in der Kühlung lagern		Den Teig nach der Pressengare zu eckigen Teiglingen aufarbeiten. Nach kurzer Zwischengare die Teiglinge etwas flachdrücken, die gegenüberliegenden Seiten zur Mitte hin einschlagen und festdrücken.
Weizenmehl Type 550	0,500	Dies 3 mal wiederholen und dabei das Teigstück jeweils um 1/3 drehen.
Hartweizengrieß	0,500	
Grundsauer TA 180	0,020	
Hefe	0,015	Den Schluss in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf mit Roggenmehl gestaubte Gärdielen absetzen.
Wasser	1,000	

Weizenmehl Type 550	7,600	Bei guter Gare auf Abziehapparate drehen und mit Schwaden schieben.
Pane d'oro	1,400	Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Unser Ulmer Eismalz Tradition PO SG	0,400	
Speisesalz	0,240	
Hefe	0,300	Knetung: 6 Minuten langsam
Wasser, ca.	5,800	ca. 6 Minuten schnell

Roggenmehl Type 1150	0,800	Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 2250 g
		Pressengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: wie Brötchen
		Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtgewicht: 18,575 kg

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

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

05.09.2022