



### Tiger Cracker Mediterran

mit Pane Luciane und Tiger Paste® Mediterran PO SG  
Weizenkräcker mit mediterranen Dekor und Olivenöl

**Rezept-Nr.: 01996**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 12

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,500	Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von je 1300 g abwägen und langformen. Nach ca. 10 Minuten Stückgare, den Teig auf Stikkenblechgröße ausrollen (Stärke 1,8 mm) und auf mit <b>Boeson-Backtrennpapier</b> belegte Backbleche abrollen.
<b>Pane Luciane</b>	2,500	
Olivenöl	1,000	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,500	
-----		
Dekor:		Den Teig stippen und mit einem Schaber 130 g <b>Tiger Paste® Mediterran PO SG</b> gleichmäßig auftragen.
<b>Tiger Paste® Mediterran PO SG</b>	1,560	

Anschließend den Teig mit einem Ruck-Zuck in 4,5 cm Quadrate einteilen. Nach ca. 30 Minuten Gare ohne Schwaden schieben.

#### Fachlicher Tipp:

Bei der Cracker-/Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.

**Knetzeit: 6 Minuten langsam  
4 Minuten schnell**

**Teigtemperatur: 24 - 25 °C**

**Teigruhe: keine**

**Teigeinlage: 1300 g**

**Zwischengare: 10 Minuten**

**Backtemperatur: 150 °C**

**Backzeit: 40 Minuten**

**Gesamtgewicht: 17,360 kg**

**Ofentemp.: 150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 40 Min.**

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

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

05.09.2022