



Finesse Weizenkruste

mit Pane d`oro und UrGetreide Finesse

Weizenbrot mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 00505

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 34

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	8,000	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rustikal, locker (ohne wirken) zu rechteckigen Broten aufarbeiten.
Hartweizengrieß	1,000	
Pane d`oro	1,000	Den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.
UrGetreide Finesse	3,000	Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.
Speisesalz	0,240	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,000	Bei knapper Gare die Brote mit dem Schluss nach oben drehen und mit Schwaden schieben.

Dekor:		
Hartweizengrieß	0,800	Knetzeit: 3 Minuten langsam 10 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 60 Minuten (den Teig zweimal aufziehen)
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 35 Minuten

Gesamtgewicht: 21,240 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.

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

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

06.09.2022