Rezept-Nr.: **01667**

Khorasan Fladenbrot

mit Gold Khorasan

Khorasan- (31 %) Mischgebäck

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 52

Zutaten	Gewicht kg
Gold Khorasan	6,000
Weizenmehl Type 550	4,000
Speiseöl: Raps	0,300
Speisesalz	0,240
Hefe	0,200
Wasser, ca.	7,500

Dekor:	
Sesam, schwarz	0,050

Herstellungshinweis

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rundwirken. Nach der Zwischengare zu Fladen drücken. Durchmesser der Fladen 20 bis 30 cm. Mit schwarzem Sesam dünn bestreuen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

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

Teigtemperatur: **ca. 26 °C**

Teigruhe: **60 Minuten**

Teigeinlage: **350 g**

Zwischengare: **ca. 30 Minuten**

Backtemperatur: **260 °C**

Backzeit: **12 Minuten**

Gesamtgewicht: 18,290 kg

Ofentemp.: 260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 12 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

07.06.2023