



Florianskruste

mit Mountain Grains und Dinkelvollkornmehl
Kürbiskern-Mehrkornvollkornbrot mit alten Tiroler Landsorten (19 %)

Rezept-Nr.: 01930

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mountain Grains	5,000	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei voller Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Dinkelmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken
Dinkel-Vollkornmehl	5,000	
Kürbiskerne geröstet	1,000	
Speisesalz	0,240	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	8,400	
----- Dekor: Dinkelmehl Type 630	0,500	<p>Knetzeit: 12 Minuten langsam</p> <p>Teigtemperatur: 27 °C</p> <p>Teigruhe: 30 Minuten</p> <p>Teigeinlage: 600 g</p> <p>Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C</p> <p>Backzeit: 45 Minuten</p> <p>Hinweis: Alternativ können die Brote auch wie im Bild hergestellt werden.</p>

Gesamtgewicht: 20,340 kg

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

Backzeit ca.: 45 Min.

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

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

16.06.2023