



## Sommerkracher Tomate

mit Pane Luciane und getrockneten Tomaten  
mediteranes Weizenbrot mit getrockneten Tomaten

**Rezept-Nr.: 02590**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 43

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		
Hartweizengrieß	1,000	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 480 g abwiegen.
Wasser, kochend	1,500	Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.
-----		
Weizenmehl Type 550	7,000	
<b>Pane Luciane</b>	2,000	Mit dem Schluss nach unten auf mit <b>Boeson</b>
Olivenöl	0,200	<b>Backtrennpapier</b> belegte Bleche legen.
Speisesalz	0,040	
Hefe	0,200	Bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.
Wasser, ca.	6,000	
-----		
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:		Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
BÄKO Tomaten getrocknet in Sonnenblumenöl	1,500	20 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000	
-----		
Dekor:		
Hartweizengrieß	0,800	<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 8 Minuten schnell intensiv kneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 25 °C</b>
		<b>Teigruhe: 45 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 480 g</b>
		<b>Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C</b>
		<b>Backzeit: ca. 40 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 21,240 kg**

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

**Backzeit ca.: 40 Min.**