



Brennnessel-Kruste

Schon seit der Frühzeit
Brennnesselpflanzen
Gewinnbringend
dem Menschen
auch Sie das
die Fülle an Vitaminen

Premium Brennnessel-Kruste



Schon seit der Frühgeschichte werden der Brennnesselpflanze heilende Kräfte nachgesagt. In letzter Zeit hat man sich dieser positiven Wirkungsweise zurückbesonnen und auch die Gourmetfreunde erfreuen sich an dem besonderen, würzigen Geschmack. Premium Brennnessel-Kruste enthält dieses wertvolle Kraut und bringt in Verbindung mit Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis.



Rezeptvorschlag:

Brennnesselbrot

Betriebsrezeptur

Premium Brennnessel-Kruste	5,000 kg	_____
Weizenmehl	3,000 kg	_____
Roggenvollkornmehl	2,000 kg	_____
Hefe	0,300 kg	_____
Wasser	ca. 6,500 l	_____

Teiggewicht	16,800 kg	

Knetzeit:

Ca. 5 Minuten langsam und 4 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 15 Minuten.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe, den Teig in 0,600 kg Stücke teilen und rundwirken. Zwischengare von ca. 5 Minuten geben und danach länglich ausformen. Die Teigoberfläche gut befeuchten, in **Premium Décor-Royal**, **Premium Décor-Sun** oder Kürbiskernen wälzen und auf Gärgutträger oder Lochbleche absetzen.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 40 bis 50 Minuten.

Backprozess:

Bei knapper Gare werden die Brote wie gewünscht eingeschnitten und mit mittlerer Schwadengabe in den Ofen geschoben. Die Anbacktemperatur liegt bei ca. 230 °C. Nach ca. 5 Minuten wird die Backtemperatur auf ca. 180 °C reduziert und der Zug geöffnet.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 38 bis 45 Minuten.