



Premium Country-Corn-Kruste

Premium Country-Corn-Kruste ist eine flexible Basismischung und bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten zur Herstellung von Mehrkorn-Spezialitäten. Zugabemengen von 10 % bis 50 % ergeben eine Fülle unterschiedlicher Gebäckarten mit geschmacklichen Variationen. Ernährungsphysiologisch wertvolle Rohstoffe wie z.B. Weizenmalzschrot, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Haferflocken und Speisehirse ergeben kernige Gebäcke mit malzig, aromatischem Geschmack.



Rezeptvorschlag:

Mehrkornbrötchen

Rezept 1

Rezept 2

Premium Country-Corn-Kruste
Wasser, ca. 40 °C

3,000 kg
2,000 l

5,000 kg
4,000 l

Quellstück, (Stehzeit ca. 30 Minuten)

5,000 kg

9,000 kg

Brötchenteig

10,000 kg

Weizenmehl

10,000 kg

Premium Malz-Bake

0,350 kg

Meersalz

0,200 kg

Hefe

0,400 kg

Wasser

ca. 4,900 l

Gesamtgewicht

15,000 kg

24,850 kg

Knetzeit:

Rezept 1: ca. 2 Minuten langsam und 2 Minuten schnell.
Rezept 2: ca. 4 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 10 Minuten.

Aufarbeitung:

Teigstücke von 2,100 kg abwägen, rundwirken und nach ca. 10 Minuten Ballengare eckig abpressen. Die Teigoberfläche gut befeuchten und in **Premium Décor-Royal-Star** oder **Premium Décor-Royal-Select** wälzen und auf Lochbleche absetzen.

Gärzeit:

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

Backprozess:

Bei voller Gare die Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und bei ca. 240 °C mit mittlerer Schwadenmenge in den Ofen geben. Nach 5 Minuten Anbackzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf ca. 190 °C reduziert. 5 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zug gezogen.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 20 Minuten.