



Premium Pomodori-Kruste

Bruchetta, Focaccia, Grillfladen sowie eine Fülle unterschiedlicher Gebäckspezialitäten sind mit unserer **Premium Pomodori-Kruste** leicht herzustellen. Italienische Kräuter und der Geschmack sonnengereifter Tomaten sind neben einer saftigen Krume, Hauptmerkmale dieses unverwechselbaren Produkts. Typisch italienisch eben!



Rezeptvorschlag:

Grillfladen

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	7,000 kg	_____
Premium Pomodori-Kruste	3,000 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Wasser	ca. 6,300 l	_____

Teiggewicht	16,650 kg	

Knetzeit:

Ca. 4 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 20 Minuten.

Aufarbeitung:

Für leckere Grillfladen werden Teigstücke von 0,350 kg abgewogen und rundgewirkt. Nach ca. 20 Minuten Zwischengare werden die Ballen mit einem Rundholz rautenförmig eingedrückt und mit einer Mischung aus Olivenöl und Meersalz leicht abgestrichen. Auf Wunsch werden die Fladen noch mit Rosmarin und **Premium Décor Maisgrits** bestreut und auf Gare gestellt.

Gärzeit:

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

Backprozess:

Mit voller Gare werden die Fladen in den vorgeschwadeten Etagenofen bei ca. 230 °C geschoben. Nach 5 Minuten Anbackzeit wird die Backtemperatur auf ca. 210 °C reduziert.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 12 bis 14 Minuten.