



Premium Powerkorn-Kruste



Unsere Premium Powerkorn-Kruste bringt Aroma und Genuss pur!

Erstklassige, ausgewählte Aroma-Malze, gekoppelt mit den kraftvollen Getreidearten wie Roggen, Gerste, Weizen und hohen Anteilen an Sojaschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam, sorgen für eine saftige Krume mit kernigem Biss und langer Frischhaltung.



Rezeptvorschlag:

Malzkornbrot

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	5,000 kg	_____
Premium Powerkorn-Kruste	5,000 kg	_____
Hefe	0,300 kg	_____
Wasser	ca. 5,800 l	_____

Teiggewicht **16,100 kg**

Knetzeit: Ca. 15 Minuten langsam und 9 Minuten schnell.

Temperatur: Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe: Ca. 10 Minuten.

Aufarbeitung: Nach der Teigruhe den Teig in 0,800 kg Stücke teilen und rundwirken. Zwischengare von ca. 5 Minuten geben und danach länglich ausformen. Die Teigoberfläche gut befeuchten und in **Premium Décor-Royal-Star** oder **Premium Décor Royal-Select** 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. 240 °C. Nach ca. 5 Minuten wird die Backtemperatur auf ca. 190 °C reduziert und der Zug geöffnet.

Backzeit: Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 38 bis 45 Minuten.