



Premium Fünfkorn-Kruste

Unsere Premium Fünfkorn-Kruste besteht aus einer Komposition ausgewählter Körner und Saaten. Der leicht malzige Charakter sorgt für volles Aroma mit hohem Genusswert. Premium Fünfkorn-Kruste ist speziell geeignet für helle, körnerreiche Baguettes oder Spezialbrötchen. Stabile, trockene Teige sorgen für eine rationelle und maschinenfreundliche Aufarbeitung. Perfekte Backergebnisse werden über die direkte Führung, die Gärunterbrechung oder die Gärverzögerung erzielt.



Rezeptvorschlag:

Körnerbrötchen

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	5,000 kg	_____
Premium Fünfkorn-Kruste	5,000 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Wasser	ca. 6,200 l	_____

Teiggewicht **16,550 kg**

Knetzeit:

Ca. 5 Minuten langsam und 7 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 10 Minuten.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig in 2,100 kg Stücke teilen und rundwirken. Zwischengare von ca. 10–15 Minuten geben und anschließend mit der Presse in 30 Stücke einteilen. Die Teiglinge befeuchten, mit **Premium Décor-Royal** oder **Premium Décor-Royal-Star** weiter veredeln und auf Lochbleche absetzen.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 45 Minuten.

Backprozess:

Bei knapper Gare mit reichlich Schwaden in den Ofen schieben. Die Anbacktemperatur liegt bei ca. 240 °C und wird nach ca. 5 Minuten auf ca. 190 °C reduziert. 5 Minuten vor Ende der Gesamtbackzeit den Zug ziehen.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 18 bis 22 Minuten.