



Premium Oriental-Kruste



Mit unserer Premium Oriental-Kruste lassen sich leckere, herzhaftes Gebäckvariationen in kürzester Zeit rationell herstellen. Gewürze aus Orient und Okzident sind die Hauptbestandteile dieser exklusiven Vormischung. Die Backwaren passen besonders gut zur Grillsaison und erweitern Ihr tägliches Brot- und Kleingebäcksortiment. Tipp: Für die besondere Note, bestreuen Sie doch Ihre Backwaren mit dem dazu passenden Premium Décor-Oriental!



Rezeptvorschlag:

Orientalisches Brot

Betriebsrezeptur

| | | |
|--------------------------------|-------------|-------|
| Weizenmehl | 5,000 kg | _____ |
| Premium Oriental-Kruste | 5,000 kg | _____ |
| Hefe | 0,350 kg | _____ |
| Pflanzenöl | 0,200 kg | _____ |
| Wasser | ca. 5,400 l | _____ |

Teiggewicht **15,950 kg**

Knetzeit:

Ca. 4 Minuten langsam und 7 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 20 Minuten.

Aufarbeitung:

Für Brot werden Teigstücke von 0,450 kg abgewogen, rundgewirkt und nach der Zwischengare lang ausgeformt. Anschließend werden die Teiglinge befeuchtet und mit **Premium Décor-Oriental** bestreut.

Gärzeit:

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

Backprozess:

Die gegarten Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und kurz absteifen lassen. Danach wie gewünscht einschneiden und bei ca. 210 °C mit mittlerer Schwadenmenge in den Ofen geben. Nach 5 Minuten Backzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. Nach weiteren 10 Minuten Backzeit wird der Zug geöffnet und das Brot goldgelb ausgebacken.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 25 bis 30 Minuten.