



Premium Börlauch-Kruste



Mit unserer Premium Bärlauch-Kruste lassen sich würzige, mediterrane Gebäckspezialitäten rationell herstellen. Stabile Teigeigenschaften garantieren eine problemlose maschinelle Aufarbeitung. Die Backwaren passen besonders gut zur Grillsaison und erweitern Ihr tägliches Brot und Kleingebäcksortiment.



Rezeptvorschlag:

Bärlauch Ciabatta

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	7,500 kg	_____
Premium Bärlauch-Kruste	2,500 kg	_____
Hefe	0,200 kg	_____
Wasser	ca. 6,800 l	_____

Teiggewicht **17,000 kg**

Knetzeit:

Ca. 4 Minuten langsam und 12 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 80 Minuten, vorzugsweise in beölten Plastikboxen.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe wird der Teig mit auf Roggenmehl gut bestaubten Tischen gestürzt. Mit dem Plastikschaaber werden Stränge von ca. 12 cm Breite abgestochen und in Stücke von ca. 0,300 kg geteilt. Die Teigstücke werden auf gut abgemehlten Abziehapparaten gesetzt und auf Gare gestellt.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 30 Minuten.

Backprozess:

Die gegarten Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und kurz absteifen lassen. Danach werden die Teiglinge von unten nach oben gedreht und bei ca. 220 °C mit mittlerer Schwadengabe in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten Backzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert und der Zug geöffnet.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 25 bis 30 Minuten.