

Rezept D'uro Kruste



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1387 | Rezept für ca. 44 Stck.

TEIG:

Grundrezept

Weizenmehl, Type 550	9,000 kg		
Hartweizengrieß	1,000 kg		
UNIFERM FermFresh® AromaDurum	0,750 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg		
Speisesalz	0,220 kg		
Wasser, ca.	6,500 kg		

Dekor

Weizenmehl, Type 550	0,150 kg		
Summe:	17,720 kg		

Rezept D'uro Kruste



Nr.: 1387

BACKTECHNIK

Knetzeit	7 + 8 Min.
Teigtemperatur	24 °C
Teigruhe	120 Min.
Teiginwaage	0,400 Kg
Gärzeit	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur 5 °C)
Schwaden	1 Min. verzögert voll Schwaden
Backtemperatur	245 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backtemperatur fallend auf	210 °C
Backzeit	ca. 35 Min.
Zug auf vor Beendigung der Backzeit	6 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

- Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen.
- Den Teig in geölte Wannen geben und 120 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,400 Kg-Stücken abwägen und diese rundwirken.
- Die runden Teigstücke mit dem Schluss nach oben in gut gemehlte runde Gärschalen legen.
- Die aufgearbeiteten Teigstücke in die Kühlung einbringen.
- Bei +5° C die Teigstücke über Nacht führen, ggfs. bei einer Gare von +20 ° C für ca. 1-2 Stunden weiterführen.
- Die Teigstücke auf Abziehbänder stürzen, mit Weizenmehl stauben und die Oberfläche mehrmals leicht einschneiden.
- Die Brote bei 250 ° C mit verzögertem Schwaden schieben und bei fallender Temperatur gut ausbacken. Dabei in den letzten 6 Minuten den Zug ziehen.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	976 kJ / 233 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	47,6 g
davon Zucker	0,2 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,8 g

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von Backservice

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Backservice +49 2389 7978-444 | info@uniferm.de | www.uniferm.de