

Kantoni`s - Doppel-Stücke

Weizengebäck aus Schweizer Ruchmehl



DIE HELLMICH
BACKWELT

Rezept-Nr: 1048

	Grundrezeptur	Kundenrezeptur
Weizenvorteig; Stehzeit min. 18 Stunden		
Weizenmehl Type 550	0,750 kg	
HL-Weizen Erste Phase	0,250 kg	
Hefe	0,010 kg	
Wasser	1,200 kg	
Teigbereitung mit obigem Vorteig		
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	
HL-Uri Natur	2,000 kg	
Speisesalz	0,240 kg	
Hefe	0,200 kg	
HL-Backmalz hell getrocknet	0,200 kg	
HL-Opti-Malz	0,250 kg	
Sonnenblumenöl	0,100 kg	
Wasser, ca.	4,500 kg	
Gesamt:	16,700 kg	0,000 kg

St. 0,120 kg | TA: 158 | BV: 15%

Ergibt 139 Stück

Ergibt 0 Stück

Verarbeitung:

Knetzeit 1 in min	8
Knetzeit 2 in min	6
Teigtemperatur in °C	25 - 27
Teigruhe in min	20
Pressengewicht in kg	2 x 1,800 Kg
Zwischengare in min	10
Backtemperatur in °C	Brötchentemperatur
Backzeit in min	18 -20

Aufarbeitungshinweis:

Nach der Teigruhe abpressen und je zwei Brötchen aneinander setzen. Oberfläche befeuchten, in Dekor wälzen, längs einschneiden und mit dem Schnitt nach unten auf Gärgutträger setzen. Bei voller Gare drehen und mit Schwaden abbacken.

Dekor/Topping Empfehlung:

HL-Topping alte Sorten

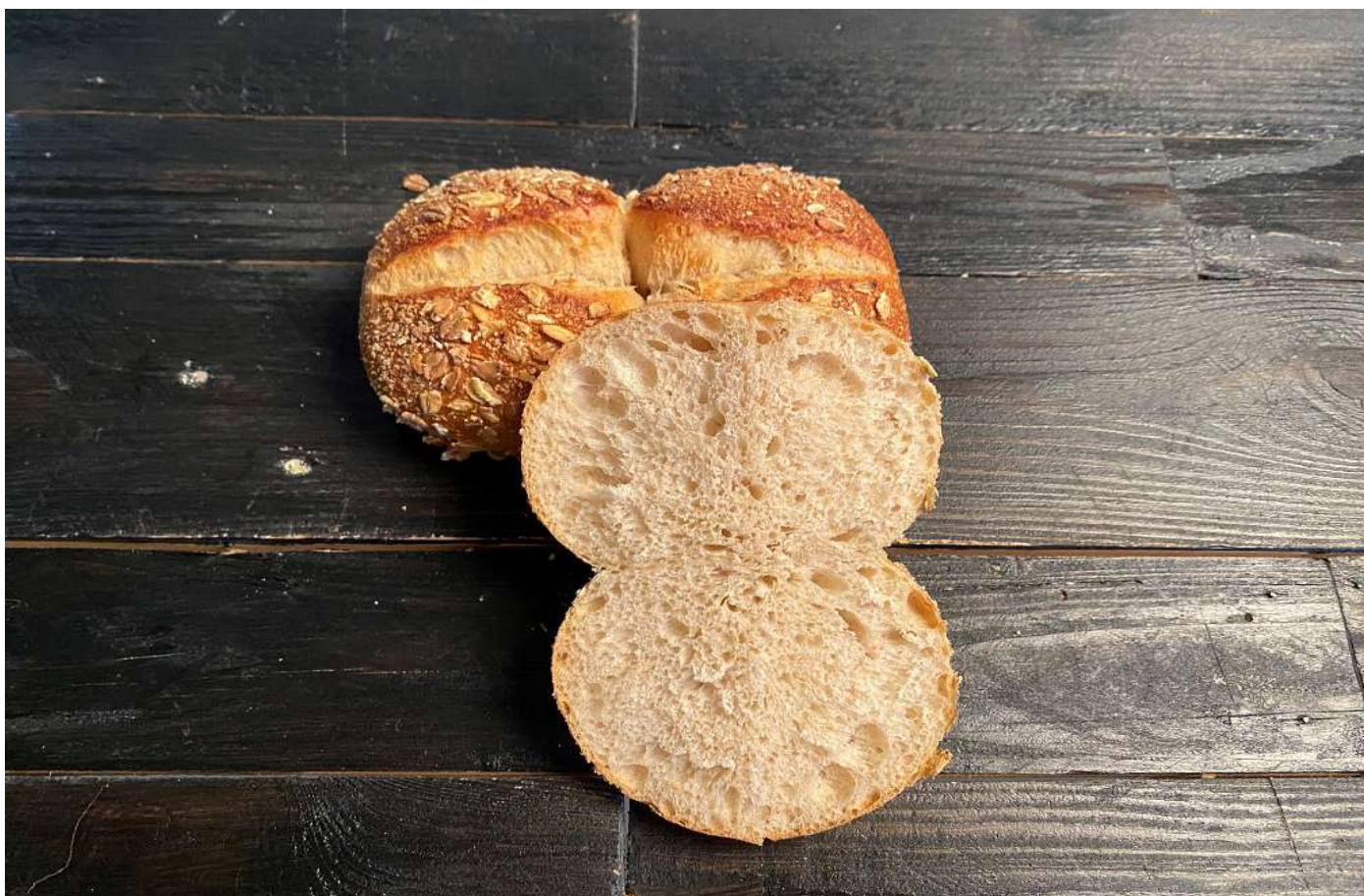
Kantoni`s - Doppel-Stücke

Weizengebäck aus Schweizer Ruchmehl



DIE HELLMICH
BACKWELT

Rezept-Nr: 1048



Verkaufsinfo

Weizengebäck aus Schweizer Ruchmehl. Hergestellt mit 18 Stunden gereiftem Weizenpoolish. Besondere Bekömmlichkeit und Frische durch lange Reifezeit bei 6 °C über Nacht. Angenehme Rösche durch HL-Topping alte Sorten zusammengestellt aus Khorasanflocken, Dinkelmalzflocken, Emmermalzflocken und Einkornmalzflocken. Nussiges Geschmackserlebnis aus dem Zusammenspiel von Ruchmehl und natürlich gemälzten Urgetreideflocken.

Nährwertangaben (ohne Dekor)

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	1.109 kJ / 265 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	51,1 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	3,8 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,8 g

Inhaltsstoffe

WEIZENMEHL
Wasser
Backmittel (Zucker, Traubenzucker, Gerstenmalzextrakt)
GETROCKNETER WEIZENVORTEIG
Speisesalz
Hefe
GERSTENMALZEXTRAKT
WEIZENKEIMLINGE
Dextrose
WEIZENKLEIE
Sonnenblumenöl
GERSTENMALZMEHL
WEIZENKLEBER

Allergene

GLUTEN