



Premium Cheese & Onion-Kruste



Käse und Zwiebel, seit jeher eine Kombination, die es in sich hat!

Mit unserer Premium Cheese & Onion-Kruste lassen sich leckere, herzhaftere Gebäckvariationen in kürzester Zeit rationell herstellen.

Premium Cheese & Onion-Kruste ist ideal geeignet für trendige Snack und Partygebäcke.



Rezeptvorschlag:

Cheese & Onion Brot

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	5,000 kg	_____
Premium Cheese & Onion-Kruste	5,000 kg	_____
Pflanzenöl	0,350 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Wasser	ca. 5,400 l	_____

Teiggewicht	16,100 kg	

Knetzeit:

Ca. 3 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 geriebenen Käse 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.