



Premium Fitness-Kruste



Hafer hat unter den Getreidesorten mit den höchsten Eiweißanteil und liefert besonders viel Vitamin B1. In unserer Premium Fitness-Kruste sorgen zusätzliche Anteile von Leinsamen, Kürbiskernen, Karotten, Apfelstücke und Dinkelvollkorn für einen kernigen Biss. Abgerundet wird der Geschmack durch den wohlschmeckenden, duftenden Honig.

Trockene, wollige Teige sorgen für eine rationelle und maschinenfreundliche Aufarbeitung.



Rezeptvorschlag:

Fitnessbrot

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	5,000 kg	_____
Premium Fitness-Kruste	5,000 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Wasser	ca. 6,000 l	_____

Teiggewicht 16,350 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, in **Premium Décor-Royal** oder **Premium Décor-Royal-Star** gewälzt und auf Gare gestellt.

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. 230 °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.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 25 bis 30 Minuten.