



Premium Hopfen-Kruste



Premium Hopfen-Kruste ist speziell geeignet für rustikale Brote, Baguettes oder Spezialbrötchen. Der hohe Malzanteil in Verbindung mit Hopfen und feinsten Gewürzen sorgen für einen ganz besonderen Charakter. Ausgesuchte Vollkornmehle, Kartoffelflocken und wertvolle Sonnenblumenkerne garantieren eine lange Frischhaltung mit kernigem Biss. Stabile, trockene Teige sorgen für eine rationelle und maschinenfreundliche Aufarbeitung.



## Rezeptvorschlag:

## Spezialbrötchen

## Betriebsrezeptur:

Weizenmehl		5,000 kg	_____
<b>Premium Hopfen-Kruste</b>		5,000 kg	_____
Hefe		0,350 kg	_____
Wasser	ca.	6,200 l	_____
-----			
<b>Teiggewicht</b>		<b>16,550 kg</b>	

## Knetzeit

Ca. 5 Minuten langsam und 7 Minuten schnell.

## Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

## Teigruhe:

Ca. 10 min.

## Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig in 2,100 kg Stücke teilen und rundwirken. Zwischengare von ca. 10–15 Minuten geben und anschließend mit der Presse in 30 Stücke einteilen. Die Teiglinge befeuchten, mit **Premium Décor-Royal** oder **Premium Décor-Royal-Star** weiter veredeln und auf Lochbleche absetzen.

## Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 45 Minuten.

## Backprozess:

Bei knapper Gare mit reichlich Schwaden in den Ofen schieben. Die Anbacktemperatur liegt bei ca. 230 °C und wird nach ca. 5 Minuten auf ca. 190 °C reduziert. 5 Minuten vor Ende der Gesamtbackzeit den Zug ziehen.

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 18 bis 22 Minuten.