

Premium Décor-Royal-Star



Premium Décor-Royal-Star ist der Hochgenuss unter den Cerealmischungen und besteht aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken, Gerstenflocken, Roggenflocken, Dinkelflocken, Sesamsaat und Hirse. Premium Décor-Royal-Star ist hervorragend geeignet zum Bestreuen von Backwaren oder als Zugabe zum Teig.



Rezeptvorschlag:

Mehrkornbrot

Betriebsrezeptur

Premium Décor Royal-Star	2,000 kg	_____
Meersalz	0,040 kg	_____
Wasser ca. 60 °C	1,200 l	_____

Quellstück (Stehzeit ca. 2-4 Std.)	3,240 kg	_____
---	-----------------	-------

Premium Malzextrakt-Hell	0,200 kg	_____
Mischbrotteig	10,000 kg	_____

Teiggewicht	13,440 kg	
--------------------	------------------	--

Knetzeit: Ca. 3 Minuten langsam und 2 Minuten schnell.

Temperatur: Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe: Ca. 25 Minuten.

Aufarbeitung: Für Brot werden Teigstücke von 0,780 kg abgewogen, rundgewirkt und nach der Zwischengare lang ausgeformt. Anschließend werden die Teiglinge befeuchtet und in **Premium Décor-Royal-Star** gewälzt.

Gärzeit: Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 40 bis 50 Minuten.

Backprozess: Bei knapper Gare werden die Brote wie gewünscht eingeschnitten und mit reichlich Schwaden in den Ofen geschoben. Die Anbacktemperatur liegt bei ca. 230 °C. Nach ca. 5 Minuten wird die Backtemperatur auf ca. 190 °C reduziert und der Zug geöffnet.

Backzeit: Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 40 bis 45 Minuten.