

Premium Décor-Royal



Premium Décor-Royal ist eine beliebte Ölsaatenmischung und besteht aus Sonnenblumenkernen, Sesamsaat und Leinsamen. Premium Décor-Royal ist hervorragend geeignet zum Bestreuen von Backwaren oder als Zugabe zum Teig.



Rezeptvorschlag:

Dreisaatbrot

Betriebsrezeptur

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

Quellstück (Stehzeit ca. 2-4 Std.)	3,040 kg	_____
---	-----------------	-------

Premium Malzextrakt-Dunkel	0,100 kg	_____
Brötchenteig	10,000 kg	_____

Teiggewicht	13,140 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** 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.