

Cranberry-Walnuss-Brötchen mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50
Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
AROMA-STAR UNIVERSAL	200 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Hauptteig	17.100 g

Quellstück

Walnusskerne, Bruch	3.000 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Quellstück	4.000 g

zum Unterkneten

Cranberry, Trockenfrüchte	3.000 g
Gesamt zum Unterkneten	3.000 g

Dekor

Haferflocken	1.200 g
Gesamt Dekor	1.200 g

Verarbeitung:

Den Walnussbruch 1 Tag vorher mit Wasser einweichen.

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss die eingeweichten Walnüsse und die getrockneten Cranberrys kurz unter den Teig kneten.

Knetzeit:

ca. 6 Minuten 2.Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.



Teigleinwaage: ca. 2,400 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare eckig abpressen, die Teiglinge anfeuchten, in Haferflocken wälzen und auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 4 g pro Stk.

Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Stückgare: ca. 40 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 23 Minuten, die letzten 5 Minuten mit offenem Zug

MEISTERTIPP:

Bei Verwendung von heißem Wasser (ca. 50 °C) für das Quellstück kann die Quellzeit auf ca. 4 Stunden verkürzt werden.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com