Verarbeitungsempfehlung
DELIKATESS-KRUSTE

Delikatess-Kruste

Quellstück:

DELIKATESS-KRUSTE	5,000 kg
Wasser (ca. 35 °C)	4,000 l
Gesamtgewicht	9,000 kg

Quellzeit: ca. 60 Minuten

Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Gesamtgewicht	16,200 kg

Knetzeit:	4 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 – 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und etwas lang wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Sesam wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate geben und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare in der Mitte einschneiden und mit Dampf schieben. Bei geschlossenem Zug kräftig backen.
Stückgare:	40 – 50 Minuten
Backtemperatur:	250 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 45 Minuten
Deklarationshinweis:	Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von DELIKATESS-KRUSTE zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis **„Krume mit Malzextrakt gebräunt“** vorzunehmen.

Nährwertangaben
100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1175 kJ (279 kcal)
Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	39,4 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,6 g
Calcium	800 mg (100 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.