

KORNKNACKER



Premix für Kleingebäck mit Roggenvollkornschrot,
Sojaschrot und Ölsamen



2037



BEGEISTERN MIT VIELFALT, TRADITION UND EINZIGARTIGKEIT

KORNKNACKER ist einer unserer bekanntesten Klassiker, der seit Jahren viele Kunden begeistert und mittlerweile ein wichtiger Bestandteil bei den beliebtesten Klein- und Spezialgebäcken ist. Bestes Beispiel ist das Weltmeisterbrötchen: Die Idee eines IREKS Bäckermeisters, der dieses Rezept für seine Kunden entwickelte. Heutzutage ist dieses Brötchen bundesweit ein Begriff.

Das Geheimnis von **KORNKNACKER** ist eine Gewürzkomponente, die extra für uns kreiert wurde, um so einen einzigartigen Geschmack mit unverwechselbarem Aroma zu schaffen. Diese macht jedes Kleingebäck zu einer exklusiven Besonderheit. Abgerundet durch die vielen hochwertigen Ölsaaten und Getreidebestandteile erhalten die Backwaren ihren ganz eigenen, herzhaft-rustikalen Charakter. Mit **KORNKNACKER** bekommen Sie individuelle Gebäckideen mit dem gewissen Etwas problemlos gebacken.

Hochwertige Rohstoffe wie Roggenvollkornschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Sesam



- einzigartige Gewürzkomponente
- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- Herstellung individueller Gebäckspezialitäten möglich

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe



- trockene, gut formbare Teige
- problemlose maschinelle Verarbeitung
- kein Einsatz eines zusätzlichen Backmittels nötig
- optimale Gärstabilität, auch bei Kälteführungen
- ideal auch bei längeren Lagerzeiten

Zusammenspiel der Zutaten unterstreichen den besonderen Charakter



- gehaltvolle Krumenoptik
- kräftig-herzhaftes Aroma
- lang anhaltende Rösche
- ausgezeichnete Frischhalteigenschaften

KORNKNACKER



KORNKNACKER

Zum Quellstück:

KORNKNACKER	5,000 kg
Wasser, ca. 40 °C	4,000 l

Quellstück	9,000 kg
-------------------	----------

Stehzeit: 1 - 2 Stunden

Zum Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl T 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	1,500 l

Teiggewicht	15,800 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Ballengewicht: 2,200 kg

Ballengare: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen und kurz entspannen lassen. Anschließend die Teiglinge auf ca. 15 cm auslängen (z. B. mit einer Wickelmaschine), auf Bleche absetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche der Teiglinge zweimal schräg einschneiden, befeuchten, mit Salz/Kümmel bestreuen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Bezeichnung: Weizenmischkleingebäck mit Roggenvollkornschrot, Soja-schrot und Ölsamen

WELTMEISTERBRÖTCHEN

Zum Quellstück:

KORNKNACKER	5,000 kg
Wasser, ca. 40 °C	4,000 l

Quellstück	9,000 kg
-------------------	----------

Stehzeit: 1 - 2 Stunden

Zum Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl T 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	1,800 l

Teiggewicht	16,100 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Ballengewicht: 2,200 kg

Ballengare: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser abstreichen und in eine Mischung aus Sesam und Mohn (2:1) drücken. Danach die Unterseite mit Wasser befeuchten und in Sonnenblumenkerne drücken. Anschließend die Teiglinge auf Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit reichlich Schwaden schieben.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Bezeichnung: Weizenmischkleingebäck mit Ölsamen, Roggenvollkornschrot und Sojaschrot



KORNKNACKER-SNACKS

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	3,500 kg
KORNKNACKER	1,500 kg
EISZEIT	0,100 kg
Backmargarine	0,075 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	2,700 l
Teiggewicht	8,065 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Je kg Teig 0,200 kg Ziehfett mit 3 einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 - 20 Minuten entspannen lassen.

Zur Lauchfüllung:

Lauch, geschnitten*	3,000 kg
Käse, gerieben	1,500 kg
Schinken, gewürfelt	1,000 kg
Gewürze	
Lauchfüllung	5,500 kg

* Den Lauch klein schneiden und mit heißem Wasser 10 Minuten überbrühen. Anschließend das Wasser abschütten und danach mit den anderen Zutaten vermischen.

Zur Spinatfüllung:

Rahmspinat	2,000 kg
Gouda, gerieben	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Fetakäse, gewürfelt	0,400 kg
Zwiebeln, gewürfelt	0,250 kg
MELLA-FIX	0,240 kg
SPICY TOPPING	0,200 kg
MELLA-GEL	0,040 kg
Salz	0,010 kg
Spinatfüllung	4,440 kg

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.



Arbeitshinweise Lauchschnellen:

Den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3,5 bei einer Breite von 40 cm ausrollen, mit der Lauchfüllung bestreuen und zu einer Rolle aufrollen. Scheiben von 2,5 - 3,0 cm Stärke schneiden, diese auf Bleche mit Backpapier wegsetzen, mit geriebenem Käse bestreuen und zur Gare stellen. Bei voller Gare abbacken.

Arbeitshinweise Spinatschleifen:

Den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3 bei einer Breite von 30 cm ausrollen, mit der Spinatfüllung bestreuen und die Teigbahn der Länge nach zusammenklappen. Teigstücke à 4 cm Breite schneiden, mittig ca. 6 cm einschneiden und das offene Ende des Teiglings durch die Öffnung ziehen. Anschließend auf Bleche mit Backpapier wegsetzen, mit geriebenem Käse bestreuen und zur Gare stellen. Bei voller Gare abbacken.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten

Bezeichnung:

Lauchschnellen:
Hefefeingebäck mit Lauch-Käse-Schinken-Füllung
Spinatschleifen:
Hefefeingebäck mit Spinat-Käse-Füllung

KORNKNACKER

