

CRANBERRY BRÖTCHEN MIT HAFER (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Hafer	2,000 kg	20.00%
Pulso Classic Malz	0,400 kg	4.00%
Pflanzenöl	0,250 kg	2.50%
Salz	0,160 kg	1.60%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,100 kg	51.00%
Gesamtgewicht	18,160 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Cranberries	2,700 kg	-
Gesamtgewicht	2,700 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Cranberries zum Schluss unterlaufen lassen.

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 2,4 kg für einen Ballen

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 18 Min.