

## KNÄCKEBROT (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	76.92%
<b>Fala Highlander Brötchen</b>	<b>3,000 kg</b>	<b>23.08%</b>
<b>Bäcker Bonus RS 190</b>	<b>0,030 kg</b>	<b>0.23%</b>
Margarine	1,000 kg	7.69%
<b>Kastalia 1:1</b>	<b>0,300 kg</b>	<b>2.31%</b>
Wasser	6,000 kg	46.15%
Gesamtgewicht	20,330 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 6 Min.

**Teigtemperatur:** 24 °C

**Teigruhe:** 45 Min. in der Kühlung bei 6 °C

**Teigeinlage:** 1 kg für ein Blech 60 \* 80 cm

**Gare:** 70 Min.

**Ofentemperatur:** 240°C / Brötchentemperatur

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** Je nach Gebäckgröße

Knäckebrotteig auf 2,5 mm ausrollen und auf dem Blech mit Ruck Zuck einteilen. Danach mit Wasser befeuchten und mit verschiedenen Dekoren nach Wahl bestreuen.