

## Spezialgebäck mit VEGGIEKORN und BACKEXTRAKT



VEGGIEKORN	10,000 kg
BACKEXTRAKT	0,800 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	8,400 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>19,420 kg</b>

Knetzeit: 3 – 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 0,580 kg – 1,150 kg (abhängig von der Kastengröße)

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Den Teig mit Wasser zu Kastenbrotten der gewünschten Größe aufarbeiten, die Oberfläche glatt streichen und danach quellen lassen. Anschließend mit Dampf schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt. Direkt nach dem Backen die Brote aus den Formen stürzen. Nach ca. 20 Stunden schneiden und verpacken.

Stückgare: ca. 120 Minuten im Gärraum

Backtemperatur: 180 °C, mit Dampf

Backzeit: 90 – 120 Minuten (Kerntemperatur: 98 °C)

Pasteurisation von

abgepacktem Schnittbrot: Die gut ausgekühlten Brote schneiden, in Einheiten à 0,400 kg in Pasteurisierungsbeutel verpacken und mit Verschlussclips verschließen. Die Beutel mit geringem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech gleichmäßig verteilen und bei ca. 120 °C für ca. 75 Minuten pasteurisieren. Dabei muss die Kerntemperatur von 78 °C für 10 Minuten gehalten werden.