

Käpt'n Korn mit SAFTKORN und PANIMALTIN



Roggenmehl Type 1150	5,000 kg
SAFTKORN	5,000 kg
PANIMALTIN	0,300 kg
Käpt'n Korn-Brot, eingeweicht (1:1)	2,000 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,500 kg
Leinsamen	1,000 kg
Salz	0,220 kg
Hefe*	0,100 kg
Wasser, ca.	6,700 l
Gesamtgewicht	21,820 kg

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 15 Minuten langsam, Spiralkneter

Teigtemperatur: 29 – 30 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Nachknetzeit: 3 – 5 Minuten langsam

Teigeinlage: 0,650 kg für IREKS-Formenverband
1,400 kg für Toastbrotkasten

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Nachknetung Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, in vorbereitete Backkästen einlegen, glatt streichen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, welchen man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: 90 – 120 Minuten

- Backtemperatur: 210 °C, fallend, mit Dampf
- Backzeit: 70 – 120 Minuten, abhängig von der Teigeinlage
(Kerntemperatur: 98 °C)
- Deklarationshinweis: Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von PANIMALTIN zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen: „**Krume mit Malzextrakt gebräunt**“