

# Premium Décor-Royal-Select



Premium Décor-Royal-Select ist eine reichhaltige Körnermischung und besteht aus Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Leinsamen, Haferflocken, Sesam und Hirse. Premium Décor-Royal-Select ist hervorragend geeignet zum Bestreuen von Backwaren oder als Zugabe zum Teig.



## Rezeptvorschlag:

### Mehrkornbrot

### Betriebsrezeptur

<b>Premium Décor-Royal-Select</b>	<b>2,000 kg</b>	_____
<b>Meersalz</b>	<b>0,040 kg</b>	_____
<b>Wasser ca. 60 °C</b>	<b>1,200 l</b>	_____

---

<b>Quellstück (Stehzeit ca. 2-4 Std.)</b>	<b>3,240 kg</b>	_____
-------------------------------------------	-----------------	-------

<b>Premium Malzextrakt-Dunkel</b>	<b>0,200 kg</b>	_____
<b>Mischbrotteig</b>	<b>10,000 kg</b>	_____

---

<b>Teiggewicht</b>	<b>13,440 kg</b>	
--------------------	------------------	--

**Knetzeit:** Ca. 3 Minuten langsam und 2 Minuten schnell.

**Temperatur:** Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

**Teigruhe:** Ca. 25 Minuten.

**Aufarbeitung:** Für Brot werden Teigstücke von 0,780 kg abgewogen, rundgewirkt und nach der Zwischengare lang ausgeformt. Anschließend werden die Teiglinge befeuchtet und in **Premium Décor-Royal-Select** gewälzt.

**Gärzeit:** Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 40 bis 50 Minuten.

**Backprozess:** Bei knapper Gare werden die Brote wie gewünscht eingeschnitten und mit reichlich Schwaden in den Ofen geschoben. Die Anbacktemperatur liegt bei ca. 230 °C. Nach ca. 5 Minuten wird die Backtemperatur auf ca. 190 °C reduziert und der Zug geöffnet.

**Backzeit:** Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 40 bis 45 Minuten.