

Premium Décor-Royal





Premium Décor-Royal ist eine beliebte Ölsaatenmischung und besteht aus Sonnenblumenkernen, Sesamsaat und Leinsamen. Premium Décor-Royal ist hervorragend geeignet zum Bestreuen von Backwaren oder als Zugabe zum Teig.



## Rezeptvorschlag:

### Dreisaatbrot

### Betriebsrezeptur

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

---

<b>Quellstück (Stehzeit ca. 2-4 Std.)</b>	<b>3,040 kg</b>	_____
---	-----------------	-------

<b>Premium Malzextrakt-Dunkel</b>	<b>0,100 kg</b>	_____
<b>Brötchenteig</b>	<b>10,000 kg</b>	_____

---

<b>Teiggewicht</b>	<b>13,140 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** 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.