



Pausenweckchen

mit Zimt-Crunch

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
(Dinkel)-Hefefeinteig	2,425 kg	2,425	4,850	7,275
Zimt-Crunch	0,275 kg	0,275	0,550	0,825
Zucker	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Glucosesirup	0,025 kg	0,025	0,050	0,075
Cornflakes	0,090 kg	0,090	0,180	0,270
Ceylon-Zimt	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
21.5.18 14:43	2,700	2,700	5,400	8,100

Erläuterung

3-Rand-Bleche 60/20 (mit Vorstellschiene) mit Butterreinfett fetten, dann die 15 Brötchen im Wechsel mit 2 Stück, dann 1 Stück, wieder 2 Stück, etc. in Reihen einsetzen.

Anmerkungen zu Rohstoffen

Herstellung Zimt-Crunch:

Cornflakes und Zimt trocken mischen und unter die hell geschmolzene Zucker-Glucosesirup-Mischung heben. Abkühlen lassen, dann zerkleinern (was etwas arbeitsaufwändig ist)

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

weitere Angaben

2,700kg

Brötchen rund klieven, rundrum in Wasser anfeuchten

Dekor

Mischung

Mais-Crisp Dekor

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Bei **sehr voller Gare** einschließen.

Backen

weitere Angaben

Nach dem Backen mit warmer Butter abstreichen und zeitnah vom Blech auf ein Gitter schieben, da die Brötchen am Boden schnell zu schwitzen anfangen.

Variationen

- Alternativ auch frei auf dem Blech als runde Brötchen