

*We share
your passion*



Ulmer Spatz

SUMMERTIME CRACKER BREAD

- let og sprød

Sprød
succes
til dit sortiment



CRACKER BREAD



Oliven-Cracker



Bagetid
ca. 50 min.

INGREDIENSER

VÆGT

Skoldning:	
Groft durumhvede	1,000 kg
Vand, kogende	1,500 kg
Hvedemel	7,500 kg
Pane d'oro	1,500 kg
Rapsolie	0,200 kg
Salt	0,260 kg
Gær	0,200 kg
Vand, ca.	6,000 kg

I slutningen af æltetiden tilsættes:	
BÄKO Oliven sort, snittet i olivenolie	2,000 kg

DEKOR

Groft durumhvede	0,700 kg
I alt	20,860 kg

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen til kantede stykker á 0,600 kg. Dejstykkerne foldes som et kvadratisk wienerbrød. Fugt de foldede sider, vend i dekorblandingen og læg på plader med bagepapir med de foldede sider ned.

Opbevares ved +5°C evt. natten over.

Ved god raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp. 20 min. inden slutningen af bagetiden trækkes spjældet og brødene bages kraftigt af.

FREMSTILLING

	6 min. langsomt, 8 min. hurtigt.
Æltetid	Ælt intensivt, indtil dejen løsner sig fra kanten af kedlen.

Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	45 min.
Dejvægt	0,600 kg

Ovntemperatur	240 °C faldende til 210 °C
---------------	----------------------------



Majs-Cracker



Bagetid
ca. 50 min.

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Iblødsætning (Liggetid 1 time):		
Græskarkerner, ristede	1,500 kg	Efter liggetiden afvejes dejen til kantede stykker á 0,600 kg. Dejstykkerne foldes som et kvadratisk wienerbrød. Fugt de foldede sider, vend i dekorblandingen og læg på plader med bagepapir med de foldede sider ned.
Vand	0,750 kg	
Hvedemel	7,000 kg	Opbevares ved +5°C evt. natten over.
Mais Mix PO MB	3,000 kg	Ved god raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp. 20 min. inden slutningen af bagetiden trækkes spjældet og bag af med åbent spjæld.
Salt	0,250 kg	
Gær	0,200 kg	
Vand, ca.	6,250 kg	
DEKOR		
Mais Mix PO MB	0,750 kg	
I alt	19,700 kg	
FREMSTILLING		
Æltetid	6 min. langsomt, 10 min. hurtigt. Ælt intensivt, indtil dejen løsner sig fra kanten af kedlen.	
Dejtemperatur	26 °C	
Liggetid	45 min.	
Dejvægt	0,600 kg	
Ovntemperatur	230 °C faldende til 200 °C	





Hirse-Cracker



Bagetid
ca. 50 min.

INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE
Kogning: Liggetid over nat:		Efter liggetiden afvejes dejen til kantede stykker á 0,600 kg.
Hirse	2,000 kg	Dejstykkerne foldes som et kvadratisk wienerbrød. Læg
Vand, kogende	6,000 kg	dejstykkerne med de foldede sider ned i raskekurve drysset med
Kog i 5 min.		hvedemel.
(vandtab ca. 1000 g)		Opbevares ved +5°C over natten.
Hvedemel	6,500 kg	Ved ¾ raskning vendes dejstykkerne ud på afsætningsbånd
Pane Luciane	1,500 kg	med det foldede sider op og bag af med damp. 20 min. inden
Olivenolie	0,200 kg	slutningen af bagetiden trækkes spjældet og brødene bages
Salt	0,100 kg	kraftigt af med åbent spjæld.
Gær	0,200 kg	
Vand, ca.	3,750 kg	
DEKOR		
Hvedemel	0,800 kg	
I alt	21,050 kg	

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 8 min. hurtigt. Ælt intensivt, indtil dejen løsner sig fra kanten af kedlen.
Dejtemperatur	25 °C
Liggetid	45 min.
Dejvægt	0,600 kg
Ovn temperatur	240 °C faldende til 210 °C



Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:
Pane d'Oro	221069*
Pane Luciane	211486
Mais Mix PO MB	213365

*bestillingsvare