

backaldrin®

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

Крендель и Брецель

Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
5,000 кг	Вода (прим.)
0,300 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
0,400 кг	Линцпастер (3207)
15,900 кг	Тесто

Время замеса:	4-6 минут медленно 4-6 минут быстро
Температура теста:	22-24 °С
Отлежка:	Без отлежки
Масса тестовой заготовки:	0,080-0,100 кг/1 штука
Температура выпечки:	230-240 °С
Время выпекания:	14-16 минут



Приготовление:

Из вышеуказанных компонентов замесить тесто твердой консистенции. Работать без отлежки на чистой поверхности без муки и масла. Сформованную булочку/брецель поставить в раточный шкаф, после заветрить. Далее опустить изделие в щелочный раствор, обсыпать солью и сделать разрез. Выпекать без пара при открытом шибере.