

GRANCRACKER

BAKERY

OTHER BAKERY MIXES

Special mix made from natural ingredients, the ideal for making crackers and schiacciatine (typical Italian crunchy flatbread snacks).



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080121

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

für Cracker und Schiacciatine.

Denomination

Halbfertigprodukt für Backwaren.

Directions for use

CRACKER

GRANCRACKER_____ 1000 g

Wasser bei 20-24 °C_____ 300 g

Olivenöl_____ 150 g

Bierhefe_____ 30 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Küchenmaschine).

Teigtemperatur: 26-27 °C

Gärung: 15 Min. bei 28-30 °C mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: 10 Min. bei 220-230 °C.

ZUBEREITUNG - Alle Zutaten 12-14 Minuten lang in der Küchenmaschine kneten. Es entsteht ein Teig von hoher Konsistenz.

Den Teig mit einer Teigwalze ausrollen, 8 Mal falten und dann den fertigen Teigling gut abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Erneut ausrollen, dabei 2-mal dreimal falten und die Oberfläche des Teigs vor dem Falten gleichmäßig mit Mehl bestäuben.

Auf eine Dicke von etwa 1 Millimeter ausrollen und auf zuvor gefettete Backbleche legen.

Für 15 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % in den Gärschrank stellen. Mit einem Teigschneider Cracker in der gewünschten Größe ausstechen, die Oberfläche befeuchten, mit einem Blattstecher einstechen und salzen. Bei 220-230°C ca. 10 Minuten backen.

SCHIACCIATINE

GRANCRACKER_____ 1000 g

Wasser bei 20-24 °C_____ 400 g

Olivenöl_____ 80 g

Bierhefe_____ 50 g

getrockneter Rosmarin_____ 10 g

Knetzeit: 10 Min. (Küchenmaschine)

Teigtemperatur: 26-27°C

Ruhezeit: 15 Minuten bei 24-26 °C.

Gärung: 30 Minuten bei 28-30 °C mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %.

Backen: 10 Minuten bei 220-230 °C.

ZUBEREITUNG - Alle Zutaten 10 Minuten lang in der Küchenmaschine kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 15 Minuten bei 24-26 °C ruhen lassen, dann auf eine Dicke von etwa 1 Millimeter ausrollen und auf zuvor gefettete Backbleche legen. 30 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % gehen lassen.

Mit einem Teigschneider die Schiacciatine in der gewünschten Größe formen, mit Öl bestreichen, mit einer Gabel einstechen und salzen. Bei 220-230°C ca. 10 Minuten backen.



Extraordinary
made simple.