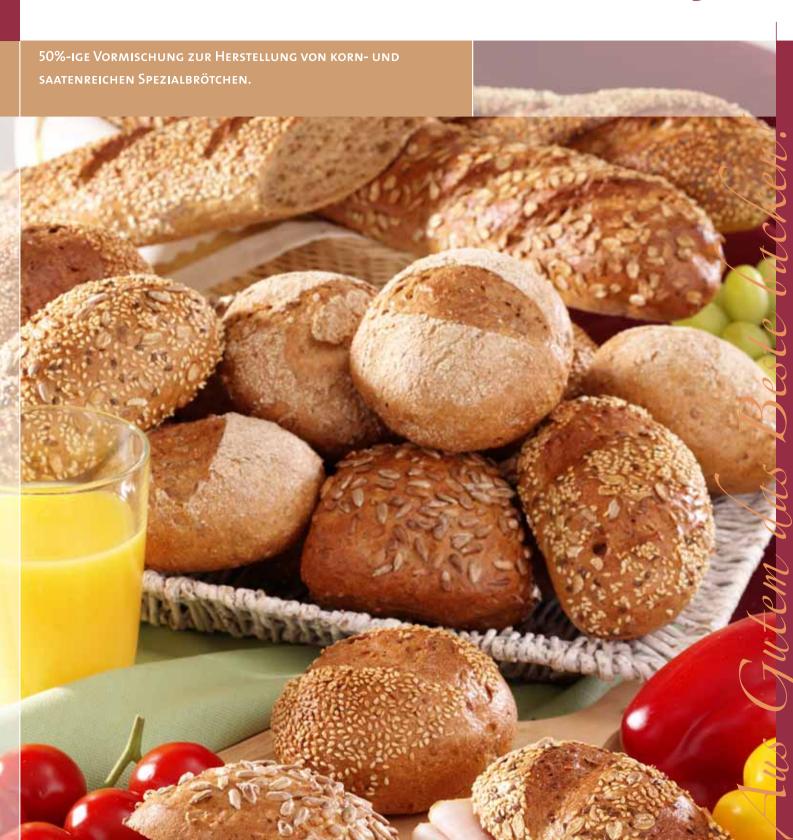
KOMPLET Maxi Korn 50





KOMPLET Maxi Korn 50

DIE PRODUKTVORTEILE AUF EINEN BLICK:

- gute Verarbeitung über Anlage
- · hohe Gärstabilität
- rationale Herstellung durch Gärverzögerung und -unterbrechung

Grundrezeptur Brötchen

_			
ТΔ	ĭ	α	
10	ı	5	•

KOMPLET Maxi Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,500 kg
Teiggewicht	ca. 15,900 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Gang

4 - 6 Minuten 2. Gang

Teigremperatur: ca. 26 °C **Teigruhe:** 15 Minuten

Einwaage: 2,100 kg (30er Presse)

Ballengare: 10 Minuten

Vollgarig schieben!

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten

DIE GEBÄCKVORTEILE AUF EINEN BLICK:

- gute Frischhaltung
- kräftig im Geschmack
- ausgezeichnet im Volumen

Brötchenrezeptur für Anlagenverarbeitung

Teig:

KOMPLET Maxi Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,300 kg

Teiggewicht ca. 15,700 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Gang

6 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur:ca. 26 °CTeigruhe:10 MinutenEinwaage:80 g/Stück

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten

HINWEIS:

BEIM RUNDWIRKEN KÜRZESTE WIRKZEIT FÜR ANLAGEN.

