

Kornrocker

KOMPLET Roggenbrötchen 10



Rezeptur für 300 Stück à 62 g

Quellstück:	
KOMPLET Flexikorn	4,000 kg
Wasser, ca. 30°C	3,000 kg
Gesamtquellstück	7,000 kg

Teig:	
KOMPLET Roggenbrötchen 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,500 kg
Roggenmehl, Type 997	4,500 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,250 kg
Gesamtteig	ca. 16,650 kg

Dekor:	
Maisgrieß	0,600 kg
Gesamtgewicht	ca. 24,250 kg

Verarbeitung:
Aus KOMPLET Flexikorn und dem Wasser (ca. 30 °C) ein Quellstück zubereiten und 2 Stunden quellen lassen.

Nach der Quellzeit aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Anschließend das Quellstück ca. 1 Minute in der 1. Stufe unterlaufen lassen.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und rund wirken.

Teigeinwaage: 2,300 kg
Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigballen mit der Teigteilmaschine rund wirken, die Teigstücke anfeuchten, in Maisgrieß drücken (ca. 2 g pro Stück) und auf vorbereitete Lochbleche absetzen. Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten bei
30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare die Brötchen mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 230 °C
Backzeit: 18 - 21 Minuten
(ca. 4 Minuten vor Backzeitende den Zug öffnen)

Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrötchen

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99