

Mai-Brötchen

KOMPLET Roggenbrötchen 10



Rezeptur für 270 Stück à 60 g

Quellstück:

KOMPLET Flexikorn	2,800 kg
Wasser, ca. 30°C	2,100 kg

Gesamtquellstück 4,900 kg

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,000 kg

Gesamtteig ca. 16,400 kg

Dekor:

Sesamseed, geschält	1,000 kg
Leinsaat	0,350 kg

Gesamtdekor 1,350 kg

Gesamtgewicht ca. 22,650 kg

Verarbeitung:

Aus **KOMPLET Flexikorn** und Wasser (ca. 30 °C) ein Quellstück zubereiten und 30 Minuten 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): 3 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und rund wirken.

Teigeinwaage: 2,200 kg

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigballen flach drücken und mit der Teigteilmaschine abpressen. Die Oberfläche anfeuchten und in die Dekormischung drücken (ca. 5 g pro Stück). Anschließend auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen.

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

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 230 °C
Backzeit: 18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

MEISTERTIPP:

DIESE REZEPTUR IST EBENFALLS GEEIGNET ZUR HERSTELLUNG VON *Mai-Baguette*.
TEIGRUHE: 25 MIN., TEIGINWAAGE: 0,600 kg
DIE TEIGSTÜCKE NACH DEM VERWIEGEN LÄNGLICH ZU BAGUETTES AUFARBEITEN UND AUF GÄRGUTTRÄGERN ODER VORBEREITETEN BAGUETTEBLECHEN ABSETZEN.
STÜCKGARE: 40 MINUTEN
NACH DER STÜCKGARE MIT ETW. WEIZENMEHL ABSIEBEN, 2-3 MAL SCHRÄG EINSCHNEIDEN UND MIT VERZÖGERTER SCHWADENGABE ABBACKEN.
BACKTEMPERATUR: 240 °C FALLEND 220 °C
BACKZEIT: 30 - 35 MINUTEN
VERKEHRSBEZEICHNUNG: WEIZENMISCHBROT