

Pfefferbrötchen

KOMPLET Roggenbrötchen 10



Rezeptur für 240 Stück à 60 g

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Roggenmehl, Type 997	2,000 kg
Pfeffer, schwarz, geschrotet	0,050 kg
Hefe	0,400 kg
Speiseöl	0,120 kg
Wasser	6,000 kg
Gesamtteig	17,570 kg

Dekor:

Käse, gerieben (Gouda)	1,200 kg
Sonnenblumenkerne, geschält	0,300 kg
Sesamsaat, geschält	0,100 kg
Mohn	0,100 kg
Pfeffer, schwarz, geschrotet	0,100 kg
Gesamtdekor	1,800 kg

Gesamtgewicht 19,370 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe verwiegen, rund wirken und nochmals entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2,100 kg

Ballengare: ca. 10 Minuten

Die Zutaten für den Dekor mischen. Anschließend die Ballen pressen und rund wirken. Nun die Teiglinge an der Oberseite anfeuchten und in die Dekormischung drücken (ca. 7,5 g je Stück), auf mit Papier ausgelegte Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 35 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F. (3/4-Gare)

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

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

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!