

# Italo Brötchen aus SOFT PAN 40

## KOMPLET SOFT PAN 40

SOFT PAN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Olivenöl	400 g
Hefe	400 g
Wasser	5.600 g
<b>Gesamt</b>	<b>16.400 g</b>

### Zum Aufstreuen

Gewürzmischung, Grundrezept	360 g
<b>Gesamt Zum Aufstreuen</b>	<b>360 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit: im Spiralknetter: 2 Minuten im langsamen Gang  
4 Minuten im Schnellgang  
Teigtemperatur: ca. 25 ° C  
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und abgedeckt ruhen lassen.  
Teigleinwaage: ca. 2000 g ( 30 er Wirkteller )  
Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare mit der Teigteil - und Wirkmaschine teilen, rund wirken, auf Kippdielen absetzen und ca. 5 Minuten entspannen lassen.  
Die Oberfläche der Teiglinge mit Olivenöl abstreichen, mit einem Brötchendrucker ( Kreuzform ) eindrücken, die Teiglinge mit der gedrückten Seite nach unten drehen und auf Gare stellen.  
Stückgare: 35 - 45 Minuten

Nach der Stückgare auf Abziehapparate oder Lochbleche stürzen, mit Wasser abstreichen, mit der Gewürzmischung (s. Grundrezept) bestreuen und mit Schwaden abbacken.  
Backzeit: 15 - 17 Minuten



Backtemperatur: ca. 200 ° C

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com