

Herbst-SECHSKORN-Winzerbrötchen aus SECHSKORN OS 35

KOMPLET SECHSKORN OS 35

SECHSKORN OS 35	3.500 g
Weizenmehl, Type 550	6.500 g
GMI 3	300 g
Zwiebeln, gefroren, gewürfelt	1.000 g
Schinkenwürfel, geräuchert	1.000 g
Hefe	300 g
Wasser	5.800 g
Gesamt	18.400 g

Verarbeitung:

Die Zwiebeln und den Schinken mischen und anbraten.

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und die Zwiebel - Schinkenmischung zum Schluß der Knetzeit kurz unterarbeiten.

Knetzeit: im Spiralknetter: ca. 10 Minuten in der 1. Stufe
ca. 4 Minuten in der 2. Stufe
Teigtemperatur: 25 - 26 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und abgedeckt ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 2000 g (30er Wirksteller)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare abpressen, auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen.
Stückgare: 35 - 45 Minuten

Nach der Garzeit mit Roggenmehl bestäuben, einschneiden und mit Dampf abbacken.
Backtemperatur: ca. 230 °C
Backzeit: ca. 22 Minuten



Besonderer Hinweis:

Eine besondere Note erhalten die Winzerbrötchen, wenn ein Teil der Schüttflüssigkeit durch Weisswein ersetzt wird.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com