

Roggenbrötchen kräftig, mit Grundsauer TA 160 ca. 16 S°

KOMPLET ROGGENBRÖTCHEN 10

Teig

ROGGENBRÖTCHEN 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	4.400 g
Roggenmehl, Type 997	3.650 g
Grundsauer TA 160 / 16 S°	1.500 g
Hefe	400 g
Wasser	5.650 g
Gesamt Teig	16.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit

ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigleinwaage:

Ballengare:

Nach der Ballengare die Teigstücke auf gefetteten Wirtellern abpressen und rund wirken. Die Teiglinge mit dem Schluss in Roggenmehl drücken, mit dem Schluss nach unten auf Gargutträger absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare:

Nach der Gare auf Lochbleche stürzen und mit Schwaden abbacken.



Backtemperatur:
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit:

Besonderer Hinweis:

Durch die Zugabe von Brotgewürz, Kümmel oder Salz (ca. 0,3 %) lässt sich eine individuelle Geschmacksnote erzielen. Eine kompaktere Struktur ist mit dem Einsatz von 5 % Backmargarine zu erreichen.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com