

Drillinge mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Hauptteig	16.900 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält	520 g
Kürbiskerne, ganz	630 g
Sesamsaat, geschält, hell	420 g
Haferflocken	420 g
Gesamt Dekor	1.990 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teigleinwaage: ca. 1,200 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen, die Teiglinge anfeuchten, die Oberseite in verschiedenen Saaten wälzen und immer 3 Teiglinge zusammen auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 14 g pro Drilling



Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 - 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 - 21 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

