

VOLLKORNBRÖTCHEN, Brötchen

KOMPLET VOLLKORNBRÖTCHEN

VOLLKORNBRÖTCHEN	10.000 g
Hefe	300 g
Wasser	6.600 g
Gesamt	16.900 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeiten (im Spiralkneter:)

ca. 5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:

Nach dem Kneten entspannen lassen. Teigstücke abwiegen und kurz ruhen lassen.

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken und entspannen lassen.

Ballengare: ca. 10 Minuten

Einwaage:

Anschließend, je nach gewünschter Form aufarbeiten, nach Wunsch dekorieren und auf Gare stellen.

Stückgare:

F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Brötchenbacktemperatur)

Backzeit:



Aus Gutem das Beste backen!

