

# Hanfbrötchen mit UNSER PREMIUM KORN 50

## KOMPLET MAXI KORN 50

### Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Hanfsamen, geschält	800 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
<b>Gesamt Hauptteig</b>	<b>17.700 g</b>

### Dekor

Hanfsamen, geschält	600 g
Sesamsaat, geschält, hell	900 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>1.500 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:  
Stufe

ca. 6 Minuten 2.Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

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

Teigeinwaage: ca. 2,100 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund oder eckig abpressen, die Teiglinge anfeuchten, in der Hanfsamen-Sesam-Mischung wälzen und auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 6 g pro Stk.



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

Stückgare: ca. 40 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C  
(Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 - 21 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*

