

Sonnenblumenzeile mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	850 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Hauptteig	17.750 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält	3.300 g
Gesamt Dekor	3.300 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 abwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

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

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen, die Teiglinge anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und immer 4 Teiglinge aneinander auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 30 g pro 4-er-Zeile

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



Stückgare: 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!

