

Vitalbrötchen mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Speisequark	1.500 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	5.000 g
Gesamt Hauptteig	16.900 g

Dekor

Saatenmischung, Grundrezept	1.450 g
Gesamt Dekor	1.450 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. 2,100 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund oder eckig abpressen, die Teiglinge anfeuchten, die Oberseite in der Saatenmischung wälzen und auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 6 g pro Stk.

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.

