

# Brötchen, direkte Führung mit AROMA-STAR UNIVERSAL

## KOMPLET AROMA-STAR UNIVERSAL

### Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
AROMA-STAR UNIVERSAL	300 g
Margarine	300 g
Salz	200 g
Hefe	400 g
Wasser	5.600 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>16.800 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und ruhen lassen.

Knetzeit(Spirale): 2 Minuten 1. Stufe

5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen rund wirken und entspannen lassen.

Teigleinwaage: 1650 g ( 30er Wirksteller )

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare den Teig mit der Teigteilmaschine abpressen, rundwirken, einscheiden oder einschlagen, mit der Oberseite nach unten auf Gärgutträger absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 40 - 50 Minuten bei 32°C,  
72%r.F.

Nach der Stückgare stürzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 210 - 220 °C ( ca. 30 °C  
unter Brötchenbacktemperatur )



Backzeit: ca. 18 Minuten

### Meistertipp:

Bei einer Teigführung über GU sollte die Hefezugabe auf 3%, bei GV auf ca. 1,5% reduziert werden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

