

Brötchen, mit Vorteig mit AROMA-STAR UNIVERSAL

KOMPLET AROMA-STAR UNIVERSAL

Vorteig

Weizenmehl, Type 550	2.000 g
Hefe	30 g
Wasser	1.200 g
Gesamt Vorteig	3.230 g

Teig

Weizenmehl, Type 550	8.000 g
AROMA-STAR UNIVERSAL	300 g
Margarine	300 g
Salz	200 g
Hefe	370 g
Wasser	4.200 g
Gesamt Teig	13.370 g



Aus Gutem das Beste backen!



Brötchen, mit Vorteig mit AROMA-STAR UNIVERSAL

KOMPLET AROMA-STAR UNIVERSAL

Verarbeitung:

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

Knetzeit:(Spirale): 2 Minuten in der 1. Stufe

4 Minuten in der 2. Stufe

Teigruhe: ca. 18 - 24 Stunden bei
Kühlraumtemperatur

Aus allen Zutaten und dem Vorteig 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.

Teiginwaage: 1650 g (30er Wirksteller)

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare den Teig mit der Teigteilmaschine abpressen, rundwirken, einschneiden 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!