

Malzbrötchen mit MALZBRÖTCHEN 40

KOMPLET MALZBRÖTCHEN 40

Teig

MALZBRÖTCHEN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Hefe	400 g
Speiseöl	200 g
Wasser	5.600 g
Gesamt Teig	16.200 g

Dekor

Kartoffelflocken	350 g
Gesamt Dekor	350 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit: 6 Minuten 1. Stufe

3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 25 ° C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und rund wirken.

Teigeinwaage: 2100 kg (30er Presse)

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare mit der Teigteilmaschine lang stoßen, mit dem angefeuchteten Schluss in die Kartoffelflocken drücken und auf Gärgutträger setzen.

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

Nach der Stückgare die Brötchen mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden abbacken.



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

Backzeit: 19 Minuten

Beste backen!
Aus Gutem das Beste

