



Mais-Chili-Brötchen

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für ca. 230 Stück

| | | | |
|--------------|---------------|-------------------------------------|--|
| Teig | 4,000 kg | KOMPLET Dinkelmaiskruste 50 | Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Den Teig verwiegen und entspannen lassen. Teigeinwaage: ca. 2,100 kg, 30er Presse Abpressen, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und über GV führen. |
| | 6,000 kg | Dinkelmehl, Type 630 | |
| | 0,300 kg | KOMPLET Aroma-Star Universal | |
| | 0,150 kg | Chili, geschrotet | |
| | 0,220 kg | Salz | |
| | 0,250 kg | Hefe | |
| | ca. 5,400 kg | Wasser | |
| | ca. 16,320 kg | Gesamtteig | |
| Dekor | 0,700 kg | Maisgrieß | Lagertemperatur: ca. 5 °C Reifezeit: ca. 18 - 20 Stunden Auf Wunsch einschneiden und vollgarig mit Schwaden abbacken. |
| | 0,025 kg | Paprika, edelsüß | |
| | | | Backtemperatur: ca. 220 °C fallend auf 200 °C Backzeit: ca. 20 - 22 Min. |

01/26 11552.02



Weitere Rezepte