



Mais-Chili-Brötchen

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für ca. 230 Stück

Teig	4,000 kg 6,000 kg 0,300 kg 0,150 kg 0,220 kg 0,250 kg ca. 5,400 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50 Dinkelmehl, Type 630 KOMPLET Aroma-Star Universal Chili, geschrotet Salz Hefe Wasser	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.
Dekor	ca. 16,320 kg	Gesamtteig 0,700 kg KOMPET Maisgranulat 0,025 kg Paprika, edelsüß	Teigeinwaage: ca. 2,100 kg, 30er Presse Abpressen, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und über GV führen. Lagertemperatur: ca. 5 °C Reifezeit: ca. 18 - 20 Stunden Auf Wunsch einschneiden und mit ca. 3/4-Gare mit Schwaden abbacken. Backtemperatur: ca. 220 °C fallend auf 200 °C Backzeit: ca. 20 - 22 Min.

01/26 11552.02



Weitere
Rezepte