



# Zwiebel-Mais-Brötchen

**KOMPLET Dinkelmaiskruste 50**

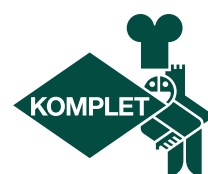
## Rezeptur für ca. 225 Stück

Teig	_____	4,000 kg	<b>KOMPLET Dinkelmaiskruste 50</b>	<b>Knetzeit (Spirale):</b> ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang  Die Röstzwiebeln zum Schluss unterkneten. <b>Teigtemperatur:</b> ca. 26 °C <b>Teigruhe:</b> ca. 15 Min.  Den Teig verwiegen und entspannen lassen. <b>Teiginwaage:</b> ca. 2,250 kg, 30er Presse Abpressen, in Roggenmehl wälzen und über GV führen.  <b>Lagertemperatur:</b> ca. 5 °C <b>Reifezeit:</b> ca. 18 - 20 Stunden  Auf Wunsch einschneiden und vollgarig mit Schwaden abbacken.  <b>Backtemperatur:</b> ca. 220 °C fallend auf 200 °C <b>Backzeit:</b> ca. 20 - 22 Min.
	_____	6,000 kg	Dinkelmehl, Type 630	
Zum Unterkneten	_____	0,300 kg	<b>KOMPLET Aroma-Star Universal</b>	
	_____	0,220 kg	Salz	
	_____	0,250 kg	Hefe	
	_____	ca. 5,400 kg	Wasser	
	_____	1,000 kg	Röstzwiebeln	
Dekor	_____	ca. 17,170 kg	Gesamtteig	
	_____	0,250 kg	Roggenmehl	

01/26 11552.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!