



Zwiebel-Mais-Brötchen

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für ca. 225 Stück

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

01/26 11552-02



Weitere Rezepte