



Zwiebel-Mais-Brötchen

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

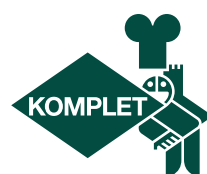
Rezeptur für ca. 225 Stück

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50	Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang Die Röstzwiebeln zum Schluss unterkneten. Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Den Teig verwiegen und entspannen lassen. Teigleinwaage: ca. 2,250 kg, 30er Presse Abpressen, in Roggenmehl 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.
	_____	6,000 kg	Dinkelmehl, Type 630	
	_____	0,300 kg	KOMPLET Aroma-Star Universal	
	_____	0,220 kg	Salz	
	_____	0,250 kg	Hefe	
Zum Unterkneten	_____	ca. 5,400 kg	Wasser	
	_____	1,000 kg	Röstzwiebeln	
	_____	ca. 17,170 kg	Gesamtteig	
Dekor	_____	0,250 kg	Roggenmehl	

01/26 11552.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!