

Premium-Brötchen mit Aroma-Weizenvorteig mit IREKS-AROMAPASTE und EISZEIT



Aroma-Weizenvorteig:

| | |
|----------------------|-----------------|
| Weizenmehl Type 550 | 2,000 kg |
| IREKS-AROMAPASTE | 0,200 kg |
| Salz | 0,020 kg |
| Hefe | 0,003 kg |
| Wasser | 1,000 l |
| Gesamtgewicht | 3,223 kg |

| | |
|-----------------|--|
| Knetzeit: | 6 Minuten langsam |
| Teigtemperatur: | 22 – 24 °C |
| Teigruhe: | 8 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung |

Teig:

| | |
|----------------------|------------------|
| Aroma-Weizenvorteig | 3,200 kg |
| Weizenmehl Type 550 | 8,000 kg |
| EISZEIT | 0,300 kg |
| Fett | 0,100 kg |
| Salz | 0,200 kg |
| Hefe* | 0,400 kg |
| Wasser, ca. | 4,300 l |
| Gesamtgewicht | 16,500 kg |

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Knetzeit: | 2 + 7 Minuten, Spiralkneter |
| Teigtemperatur: | 25 – 26 °C |

| | |
|-----------------|---|
| Teigruhe: | ca. 15 Minuten |
| Teigeinlage: | 0,060 – 0,065 kg |
| Zwischengare: | keine |
| Aufarbeitung: | wie gewünscht |
| Stückgare: | ca. 30 Minuten |
| Backtemperatur: | 240 °C, mit Dampf |
| Backzeit: | 18 – 20 Minuten, abhängig von der Teigeinlage |