

Weizenbrötchen mit EISZEIT



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
EISZEIT	0,300 kg
Fett	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
<u>Wasser, ca.*</u>	<u>5,500 l</u>
Gesamtgewicht	16,400 kg

* Die Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	1,800 kg/30 Stück
Zwischengare:	15 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	Gärverzögerung bei 5 °C, anschließend ca. 2 Stunden bei 26 – 28 °C
Backtemperatur:	240 °C, mit Dampf
Backzeit:	18 – 20 Minuten