

# Halbgebackene Kaiserbrötchen mit HABACK



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
HABACK	0,400 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,800 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,700 kg</b>

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	0,065 – 0,075 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	rund
Stückgare:	kontrollierte Gare (bei ca. 20 °C bis zu 2 Stunden)

Bei beiden Backphasen werden die letzten 3 Minuten mit offenem Zug gebacken.	Erste Backphase	Zweite Backphase
	Stikkenofen	Ladenbackofen (Umluft)
Anbackphase (°C)	240	210
Dampf (l)	5	0,3
Einwirkzeit (s)	90	30
Anbackdauer (min)	3	3
Ausbacktemperatur (°C)	180	180
Gesamtbackzeit (min)	11 – 13	ca. 13