Soft-Sandwichbrot mit EUROPAX

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
EUROPAX	1,000 kg
Pflanzenöl	0,500 kg
Zucker	0,300 kg
Apfelessig	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	4,700 l
Gesamtgewicht	16,100 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,800 kg (11 x 11 x 30 cm)
Zwischengare:	ca. 5 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Zwischengare die Teiglinge über die Teigwickelmaschine stramm aufrollen und in vier gleichmäßige Stücke teilen (4-Pieces-Methode). Anschließend in Backkästen einlegen und zur Gare stellen. Bei ca. ¾ Gare mit Dampf schieben.
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 30 Minuten