

Halbgebackene Weltmeisterbrötchen mit KORNNACKER

**Quellstück:**

KORNNACKER	5,000 kg
Wasser (ca. 30 °C)	4,000 l
Gesamtgewicht	9,000 kg

Quellzeit: 1 – 2 Stunden

Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	1,800 l
Gesamtgewicht	16,100 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 2,200 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen nur teilen. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser abstreichen und in Topping drücken. Danach die Unterseite mit Wasser befeuchten und in Sonnenblumenkerne drücken. Anschließend die Teiglinge auf Bleche setzen und zur Gare stellen.

Topping: Mischung aus Sesam und Mohn (2:1)

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