



# Jägerbrötchen

mit Roggenanteil und Röstzwiebeln

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
Roggenmehl Type 997/1150	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Dinkel-Crisp extrafein	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Rustikal 6%	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Pfeffer bunt, geschrotet	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Röstzwiebeln	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Hefe (nach Führung)	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Wasser ca.	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
26.3.17 12:31	18,640	18,640	37,280	55,920

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- Rustikal 6% ist ein Backmittel, welches für die Faktoren Volumen, Stabilität, Säure, Malzgeschmack und Farbe verantwortlich ist. Dabei wurde auf die niedrigst mögliche Zugabemenge geachtet.

## Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

kalt, über Nacht

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten

Knetzeit schnell

3 Minuten (auskneten)

Teigtemperatur

24 - 25°C

Teigruhe

betriebsüblich

## Dekor

Mischung

Reis-Crisp extrafein

## Variationen

- mehr Volumen erzielt man durch Reduzieren des Roggenanteils
- ideal auch für Stangenbrot geeignet
- Verzicht auf den Pfeffer