



Schnitt- und Kaiserbrötchen

minimalistische Rezeptur für Langzeitführung

	Basis		1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	10,000	kg	10,000	20,000	30,000
Kältemalz 2%	0,200	kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,210	kg	0,210	0,420	0,630
Hefe (Menge nach Führungsart)	0,200	kg	0,200	0,400	0,600
Pflanzenöl	0,100	kg	0,100	0,200	0,300
Wasser ca.	5,500	kg	5,500	11,000	16,500
23.4.17 23:42	16,210		16,210	32,420	48,630

Erläuterung

Rezeptur kommt, wegen dem angedachten Minimalismus ohne Vorteig aus. Zu empfehlen ist dieser dennoch, um die Produktqualität nachhaltig zu verbessern.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das "Kälteback 2%" kann, wenn die Brötchen keine Stehzeit von über 14 Stunden benötigen, auch gegen das "Malzback 1,5%" ausgetauscht werden (wobei das Guarkernmehl doch deutlich den Ausbund stabilisiert).

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

betriebsüblich, empfohlen wären sechs Minuten für eine gute Verquellung

Knetzeit schnell

entsprechend auskneten

Teigtemperatur

24° bis 26°, je nach Abläufen

Teigruhe

betriebsüblich

Variationen

- zusätzlich zum Malzbackmittel kann auch heller Malzextrakt (liquimalt gold) für einen noch ausgeprägteren Malzgeschmack zugegeben werden. Die Menge liegt zwischen 1 und 2%
- die Zugabe von 3-4% Extrudat sorgt für mehr Stabilität und Frischhaltung
- Menge des Vorteig auf bis zu 30% des Mehls bei direkter Führung bzw. komplett ohne bei enzymstarken Mehlen und Langzeitführung.

