



Maisbrötchen

Unterknet-Rezeptur für luftiges Brötchen

	Basis	0,5 x	1,0 x	1,5 x
Basisteig Weizenbrötchen	15,040 kg	7,520	15,040	22,560
Quellstück	2,160 kg	1,080	2,160	3,240
Lupinenschrot	0,200 kg	0,100	0,200	0,300
Sonnenblumenkerne geröstet	0,400 kg	0,200	0,400	0,600
Mais-Crisp Dekor	0,600 kg	0,300	0,600	0,900
Salz	0,060 kg	0,030	0,060	0,090
Wasser	0,900 kg	0,450	0,900	1,350
21.5.18 15:33	17,200	8,600	17,200	25,800

Erläuterung

- das Quellstück (welches etwas fester gehalten wird, darauf auch Wassermenge einstellen) unter einen nicht ganz ausgekneteten Brötchenteig unterlaufen lassen.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Der Maiscrisp sorgt für eine tolle Krumenfarbe und eine sagenhafte Frischhaltung des Gebäcks. Als Dekor unterstützt er eine langanhaltende Rösche.
- Die Sonnenblumenkerne nicht zu dunkel abrösten.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

1 Minuten

Knetzeit schnell

2 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

24 - 25°C

Teigruhe

10 Minuten

Dekor

Mischung

Mais-Crisp Dekor

Variationen

- Als Basis einen Dinkelbrötchen-Teig oder einen leichten Hefefeinteig verwenden.