



Kürbiskernbrötchen

softes, helles Spezialbrötchen

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	9,400 kg	9,400	18,800	28,200
Roggen-Crisp grob	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Joghurtpulver	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Psyllium Plus	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,260 kg	0,260	0,520	0,780
Weltmeistergewürz	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Pflanzenöl	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser ca.	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
-				
Kürbiskerne steirisch	2,500 kg	2,500	5,000	7,500
14.7.18 18:12	20,200	20,200	40,400	60,600

Erläuterung

Kürbiskerne nach halber Knetzeit unterlaufen lassen.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam
Knetzeit schnell
Teigtemperatur
Teigruhe

8 Minuten

4 Minuten (entsprechend auskneten)

24°C

20 Minuten

Herstellung Brötchen

Pressengewicht

2.400g, eckig abpressen

Dekor

Mischung

Ölkürbiskerne gehackt oben |
Maisextrudat unten

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Achtung: Beim Einsatz von "minimalback 0,5%" bei sehr voller Gare einschießen.