



Weltmeister-Brötchen

interessant gewürzte Brötchensorte

| | Basis | 1,0 x | 2,0 x | 3,0 x |
|----------------------------|----------|--------|--------|--------|
| Quellstück | 2,220 kg | 2,220 | 4,440 | 6,660 |
| Sonnenblumenkerne geröstet | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| Leinsaat | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| maltflakes Dinkel | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| Dinkelsauerteig getrocknet | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| Weltmeister-Gewürz | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| Pflanzenöl | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| Salz | 0,220 kg | 0,220 | 0,440 | 0,660 |
| Wasser kalt | 0,800 kg | 0,800 | 1,600 | 2,400 |
| Weizenmehl Type 550 | 9,000 kg | 9,000 | 18,000 | 27,000 |
| Dinkel-Crisp extrafein | 0,600 kg | 0,600 | 1,200 | 1,800 |
| minimalback 0,5% | 0,050 kg | 0,050 | 0,100 | 0,150 |
| Hefe (nach Führung) | 0,300 kg | 0,300 | 0,600 | 0,900 |
| Wasser ca. | 5,400 kg | 5,400 | 10,800 | 16,200 |
| 26.5.17 14:11 | 17,570 | 17,570 | 35,140 | 52,710 |

Erläuterung

Speziell gewürztes Brötchen, mit dem sehr viele Kunden begeistert werden können. Das Besondere ist die Zusammensetzung der Aromatisierung, die sehr gut mit dem Gebäck harmoniert.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Das "Weltmeister-Gewürz" enthält alle Komponenten, die für den Geschmack und die benötigte Krumenfarbe wichtig sind.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

6 Minuten

3 Minuten (entsprechend auskneten)

24 - 25°C

10 Minuten

Herstellung Brötchen

Pressengewicht

1,800 bis 2,400 kg

Dekor

Mischung

oben: Mischung aus Sesam und Mohn
unten: Sonnenblumenkerne

Variationen

- Verwendung einer anderen Saatenmischung
- Anpassen der Gewürzmenge an den gewünschten Geschmack
- Austausch von Dinkel-Crisp gegen Durum- oder Mais-Crisp
- Austausch von 10% Weizenmehl gegen Roggenmehl, um die Krume kompakter zu gestalten.