



Schnitt- und Kaiserbrötchen

mit Malzvorteig, für lange Führung im Plusbereich

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
"Malz-Vorteig"	2,250 kg	2,250	4,500	6,750
Weizenmehl Type 550	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Durum-Crisp extrafein	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
getr. Dinkelsauerteig	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Pflanzenöl	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Wasser	0,840 kg	0,840	1,680	2,520
Weizenmehl Type 550	8,700 kg	8,700	17,400	26,100
Kältemalz 2%	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
kleberstark	0,080 kg	0,080	0,160	0,240
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Hefe (nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	5,000 kg	5,000	10,000	15,000
23.4.17 19:19	16,700	16,700	33,400	50,100

Erläuterung

Der Malzvorteig wird hergestellt um mehrere Chargen Brötchenteige rationell verwiegen zu können.
Die Zubereitung des Vorteigs kann am Vortag erfolgen oder 1-2 Stunden vor der Bereitung der Brötchenteige.

Anmerkungen zu Rohstoffen

Das Kältemalz sorgt für eine gute Stabilität im Langzeit-Plus-Bereich (bis 20 Stunden). Benötigt es eine noch längere Stehzeit kann man das mit Weizenkleber etwas kompensieren.
Allerdings muss man auch ehrlicherweise sagen, dass es dann sinnvoller wäre, die Zeitplanung anzupassen und ggf. doch etwas länger in den Minusbereich zu gehen.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

betriebsüblich, empfohlen wären sechs Minuten für eine gute Verquellung

entsprechend auskneten

24° bis 25°, je nach Abläufen

betriebsüblich

