



# Schnitt- und Kaiserbrötchen

mit Malzvorteig und minimalback

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
"Malz-Vorteig"	2,350 kg	2,350	4,700	7,050
Weizenmehl Type 550	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Durum-Crisp extrafein	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
getr. Dinkelsauerteig	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Zucker	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
liquimalt gold	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Pflanzenöl	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Wasser	0,860 kg	0,860	1,720	2,580
Weizenmehl Type 550	8,800 kg	8,800	17,600	26,400
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Hefe (nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	4,600 kg	4,600	9,200	13,800
17.12.17 16:23	16,270	16,270	32,540	48,810

## 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.

## 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

- Anpassen der Mengen von hellem Malzextrakt, Zucker und Pflanzenöl
- Ergänzen der Rezeptur um ein Weizenkleber-Präparat (z.B. "kleberstark") für noch stärkeren Ausbund