



Schnitt- und Kaiserbrötchen

für die Langzeitführung im Plus-Bereich

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenvorteig TA170	1,715 kg	1,715	3,430	5,145
Weizenmehl Type 550	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Salz (1%)	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Hefe (0,5%)	0,005 kg	0,005	0,010	0,015
Weizenmehl Type 550	8,700 kg	8,700	17,400	26,100
Durum-Crisp extrafein	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Kältemalz 2%	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (Menge nach Führungsart)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Pflanzenöl	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Wasser ca.	4,900 kg	4,900	9,800	14,700
23.4.17 21:45	16,315	16,315	32,630	48,945

Erläuterung

Einfach ein leckeres Ausbundbrötchen (Kaiser- und Schnittbrötchen), welches wunderbar über die Gärverzögerung hergestellt werden kann.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das "Kälteback 2%" kann, wenn die Brötchen keine Stehzeit von über 14 Stunden benötigen, auch gegen das "Malzback 1,5%" ausgetauscht werden (wobei das Guarkernmehl doch deutlich den Ausbund stabilisiert).

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

betriebsüblich (über Nacht)

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

- Austausch des Vorteigs gegen den im Betrieb verwendeten. Dabei Umrechnung der Zutatenmengen, so dass man bei 10kg Getreide bleibt und die Wasser- sowie die Salzmenge passt.
- zusätzlich zum Malzbackmittel kann auch heller Malzextrakt (liquimalt gold) für einen noch ausgeprägteren Malzgeschmack zugegeben werden. Die Menge liegt zwischen 1 und 2%
- Menge des Vorteig auf bis zu 30% des Mehls bei direkter Führung bzw. komplett ohne bei enzymstarken Mehlen und Langzeitführung.