



bayrische Breze

Originalrezeptur vom Chiemsee

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Vorteig TA170	1,715 kg	1,715	3,430	5,145
Weizenmehl Type 550	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Salz	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Hefe	0,005 kg	0,005	0,010	0,015
Wasser	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Brezenpaste	0,980 kg	0,980	1,960	2,940
Salz	0,230 kg	0,230	0,460	0,690
getr. Dinkelsauer	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Palmfett / Fritierfett	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
liquimalt gold	0,350 kg	0,350	0,700	1,050
Weizenmehl Type 550	8,900 kg	8,900	17,800	26,700
minimalback	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Hefe	0,280 kg	0,280	0,560	0,840
Wasser / Eis	4,300 kg	4,300	8,600	12,900
3.11.17 14:20	16,225	16,225	32,450	48,675

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

betriebsüblich, über Nacht in der Kühlung

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

10 Minuten

Knetzeit schnell

4 Minuten (je nach Knetsystem)

Teigtemperatur

21° - 22°C

Teigruhe

0 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

betriebsüblich

Gare

Dauer

30 bis 45 Minuten, dann absteifen lassen und in den Froster

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Aus Froster nehmen, sofort belaugen und umgehend direkt auf Herdplatte einschießen.

Backen

Ofentemperatur

Backzeit

Etagenofen 250°C

15 Minuten, letzte 2 Minuten Zug geöffnet
