



SCHNITTBRÖTCHEN

ROLAND MEHL



Gesamtmehl:	10,000 kg	ROLAND Weizenmehl 550 Bremer Schlüssel
Hauptteig:	10,000 kg	ROLAND Weizenmehl 550 Bremer Schlüssel
	0,300 kg	Brötchenbackmittel
	0,230 l	Salz
	0,220 kg	Hefe
	0,200 kg	Backmargarine
	5,600 l	Wasser, ca. [TA 156]
Gesamtteig:	16,350 kg	
Knetzeit:	4 + 7 intensiv auskneten	
Teigtemperatur:	24 - 25 °C	
Teigreifephase:	20 Min.	
Teigeinwaage:	0,067kg	
Aufarbeitung:	den Teig nach der Teigreifephase über eine Brötchenanlage, wie gewohnt verarbeiten. Über ein GV- Programm in der Kühlung führen. Am nächsten Tag bei $\frac{3}{4}$ Gare wie gewohnt backen.	
Backtemperatur:	Brötchentemperatur	
Backzeit:	18 Min. ca.	