



SOPHIE

ROLAND MEHL



Teig:	10,000 kg	Bonjour Roland
	4,000 kg	Joghurt
	0,250 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe
	3,700 l	Wasser
	18,150 kg	Teig



Knetzeit:	5 Min. langsam, ca. 4 Min. schnell
Teigtemperatur:	23 - 25 °C
Teigreife:	2 x 45 Min. (nach 45 Min. einmal aufziehen)
Teigeinlage:	0,450 kg
Aufarbeitung:	Teigstücke abwägen und als rechteckige Rohlinge aufziehen. Die Teiglinge mit einer Mehlmischung bestreichen, in Mehl drücken, auf Abzieher setzen und auf Gare stellen.
Backen:	Bei Brötchentemperatur mit Schwaden schieben, nach 5 Min. den Zug ziehen und nach 10 Min. wieder schließen. Temperatur um 20 - 30 °C reduzieren.
Backzeit:	ca. 45 Min.