



WEIZENVOLLKORN- BRÖTCHEN

ROLAND MEHL



Gesamtmenge: 10,000 kg ROLAND Weizenvollkornmehl plus

Teig: 10,000 kg ROLAND Weizenvollkornmehl plus
0,200 kg Hefe
0,100 kg Malzextrakt hell
0,300 kg Brötchenbackmittel GU/GV
0,250 kg Salz
0,150 kg Backmargarine
ca. 7,000 ltr. Wasser [TA 170]
18,000 kg Teig

Knetzeit: 7 min langsam, 9 min schnell (Kleberprobe durchführen)

Teigtemperatur: 23 - 25° C

Teigruhe: 20 min

Teigeinlage: 80 g

Aufarbeitung: Die Brötchen eckig abpressen, mit Wasser abstreichen und in Weizenvollkornmehl Plus drücken. Auf Bleche ablegen

Backen: Bei 240° C mit Dampf schieben, die letzten 4 min mit geöffnetem Zug

Backzeit: 23 - 24 min