Pane Semola

Zutaten:

4,025	kg	Poolish bestehend aus:
2,000	Kg	ROLAND Hartweizengrieß Fein
0,025	Kg	Hefe
2,000	Liter	Wasser
6,000	*Kg*	*ROLAND Hartweizengrieß Grob*
2,000	*Kg*	*ROLAND Hartweizengrieß Fein*
0,250	Kg	Meersalz grob
0,200	Kg	Hefe
0,400	*Kg*	*Honig*
0,500	Kg	Butter
5,000	*Liter*	*Wasser*
18,375	**kg**	**TA 170 %**

Verarbeitung:

Kneter: Spiralkneter

Knetzeit Langsam:	**20**	Minuten
Knetzeit Schnell:	**4**	Minuten
Teigtemperatur:	**24**	°C
Teigruhezeit:	**60**	Minuten

Verarbeitungshinweise:

Poolish gut vermengen und über Nacht in der Kühlung reifen lassen.

Teig nach sehr langer Mischphase, homogen, kurz intensiv kneten, bis der Teig sich sauber vom Kesselrand löst. Butter (weich) und Meersalz erst ca. 2 Min. vor Knetzeitende zugeben.

Teigreife ca. 1 Std., zwischendurch zweimal aufziehen.

Teigeinlage: 0,600 Kg

Aufarbeitung: Betriebsüblichlich wie gewünscht aufarbeiten.

Dekortipp: Hartweizengrieß mit Kurkuma einfärben

Backen: Mit Dampf bei Brötchenbacktemperatur anbacken und nach 5 Min. um etwa 30°C reduzieren. 5 Min. vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.