



ROLAND MEHL®

DINKEL PORRIDGE SEELEN

ZUTATEN

2,000 kg	Haferflocken
0,300 kg	Chia Samen
0,500 kg	Kürbiskerne gestoßen
0,400 kg	Sesam (geröstet)
0,030 kg	Salz
4,000 l	Wasser (Kochend)
7,230 kg	Brühstück
8,000 kg	ROLAND Dinkelmehl 630
0,260 kg	Hefe
0,225 kg	Salz
0,300 kg	Brötchenbackmittel
0,300 kg	Honig
0,150 l	Pflanzenöl
0,150 kg	Flohsamenschalen, gemahlen
3,500 l	Wasser
20,115 kg	TA 175 %

VERARBEITUNG

Knetter: Spiralknetter

Knetzeit Langsam: 8 min

Knetzeit Schnell: 3 min

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhezeit: 60 min

Nach der Teigruhe in geölten Wannen, händisch zu Seelen aufarbeiten, ca. 110g/Stk.

Backen auf Spezialbrötchenprogramm, ca. 22 min

