



SWEET SEEDS



ROLAND MEHL®

ZUTATEN

0,500 kg	Sonnenblumenkerne (geröstet)
0,150 kg	Leinsaat
0,350 kg	Kürbiskerne (geröstet)
0,500 l	Wasser (kochend)
1,500 kg	Brühstück
10,000 kg	ROLAND Weizenmehl 550
0,500 kg	Hefe
0,220 kg	Salz
0,200 kg	Brötchenbackmittel
1,200 kg	Zucker
0,400 kg	Vollmilchpulver
0,700 kg	Butter
5,600 l	Wasser
0,800 kg	Cranberries
21,120 kg	TA 162 %

VERARBEITUNG

Knetzeit (langsam): 4 min

Knetzeit (schnell): 6 min

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhezeit: 10 min

Teigbereitung: Salz erst im Schnellgang zusetzen, Butter 2 min vor Knetzeitende. Cranberries (getrocknet und gewaschen) kurz langsam unterlaufen lassen.

Teigreife: 10 min dann als Pressen einwiegen und rundwirken, Teigeinlage 2600 g/Presse (87 g/Stk.) Aufarbeitung rund, 24 Stk./ Blech (4x6 - 60/40er Bleche)

Teiglinge vor dem Backen mit Ei abstreichen und Dekor bestreuen (Kürbiskerne gebrochen und Hagelzucker).

Backen: Fast volle Gare, bei Brötchentemperatur (nicht fallend), mit wenig Schwaden. Backzeit: 16 min

