Schrotbällchen

Zutaten:

6,300	kg	Sauerteig_RVKS_Mittel bestehend aus:
3,000	Kg	GRÜNER ROLAND RVS Mittel
0,300	Kg	Sauerteigstarter
3,000	Liter	Wasser
6,000	*kg*	*Kochstück bestehend aus:*
1,500	Kg	GRÜNER ROLAND RVS Grob
4,500	*Liter*	*Wasser*
3,000	Kg	GRÜNER ROLAND RVS FEIN
2,000	Kg	GRÜNER ROLAND RVS Mittel
0,050	*Kg*	*Hefe*
0,200	*Kg*	*Salz*
0,300	Kg	Malzextrakt hell
1,100	*Liter*	*Wasser*
18,950	**kg**	**TA 188 %**

Verarbeitung:

Knetzeit Langsam:	**35**	Minuten
Teigtemperatur:	**28**	°C

Verarbeitungshinweise:

Teigbereitung:
langsam 30 Min. im Kneter mischen, dann 30 Min. Teigreife und nchmals 5 Min. mischen

Aufarbeitung:
Teiglinge portionieren und füllen (z.B Nussnougat-Creme) und auf Bleche mit Papier setzen.

Backen:
20 °C über Brötchen, mit etwas Schwaden anbacken, dann Temperatur um 30 - 40°C senken.
In den letzten 5 Minuten mit offenem Zug und steigender Temperatur ausbacken
Backkzeit ca. 20-25 Min.