Semola-Brötchen

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
0,250	Kg	Hefe
0,300	*Kg*	*Brötchenbackmittel*
0,400	*Kg*	*Honig*
0,500	Kg	Butter
4,000	*Liter*	*Wasser*
17,725	**kg**	**TA 159 %**

Verarbeitung:

Knetzeit Langsam:	**15**	Minuten
Knetzeit Schnell:	**2**	Minuten
Teigtemperatur:	**24**	°C
Teigruhezeit:	**20**	Minuten

Verarbeitungshinweise:

Teigbereitung:
Lange Mischphase und kurze Intensivknetung

Meersalz und Butter (weich) ca. 2 Min. vor Lauffzeitende zugeben.

Teigreife:
20 Min. zwischendurch einmal aufziehen

Ballengare:
10 Min.
Pressen mit leicht gefetteten Presstellern

Einwaage: 80g

Nach Gärunterbrechung am nächsten Tag bei 3/4 Gare auf Brötchenprogramm backen.