



KORN- SCHLEICHER



ROLAND MEHL®

ZUTATEN

10,000 kg	GRÜNER ROLAND Weizenvollkornmehl Plus
0,200 kg	Hefe
0,260 kg	Salz
0,300 kg	Brötchenbackmittel
0,100 kg	Vollmilchpulver
0,150 kg	Backmargarine
0,200 kg	Rübenkraut Sirup, dunkel
6,800 l	Wasser
21,120 kg	TA 162 %

VERARBEITUNG

Knetzeit Langsam: 10 min

Knetzeit Schnell: 5 min

Teigtemperatur: 24 °C

Verarbeitungshinweise

Mehl und Wasser 5 min mischen und ca. 30 min quellen lassen (Autolyse).

Alle weiteren Zutaten zugeben.

Danach erneute Mischphase von 5 min und im Anschluss weitere 5 min intensiv auskneten.

Teigeinlage 80g

Rund aufarbeiten und nach Gärverzögerung betriebsüblich auf Brötchenprogramm backen.

