



# KÜSTEN- KRACHER



**ROLAND MEHL®**

## ZUTATEN

### Gesamtmehl:

10,000 kg ROLAND Weizenmehl 550

### Hauptteig:

10,000 kg ROLAND Weizenmehl 550

0,300 kg Brötchenbackmittel GU/GV

0,400 kg Roland Beans Ackerbohnenferment

0,220 kg Meersalz

0,200 kg Hefe

0,100 kg Backmargarine

5,600 l Wasser

**16,820 kg Gesamtteig**

## VERARBEITUNG

**Knetzeit:** 5 min. langsam,  
7 min. schnell, mit Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 24 °C

**Teigreifezeit:** 15 min.

**Teigeinwaage** 0,070 kg

**Aufarbeitung:** Betriebsübliche Aufarbeitung

**Backen:** 230 °C - 240 °C

**Backzeit:** ca. 17 min.

