



ROLAND MEHL®

Küsten-Kracher



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
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.	