

Muntermacher Brötchen



Bezeichnung	Menge	ME
Weizenvorteig (TA160)		
Weizenmehl Type 550	2,000	KG
Hefe	0,010	KG
Wasser (TA160)	1,200	KG
Herstellung	4 Minuten Stufe 1 4 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 22-24°C Reifezeit: 2 - 3 Std. bei 20 °C / ca. 16 Std. bei 5 °C	
Zwischensumme Weizenvorteig (TA160):		3,210 KG
Quellstück Muntermacher Brötchen		
Haferflocken	0,750	KG
Sonnenblumenkerne	0,350	KG
Kürbiskerne	0,350	KG
Sesam	0,350	KG
Leinsamen	0,350	KG
Kartoffelflocken	0,200	KG
Wasser	2,350	KG
Hinweis	Das Quellstück im Kühlschrank bei 5°C kaltstellen.	
Zwischensumme Quellstück Muntermacher Brötchen:		4,700 KG
End-Position Muntermacher Brötchen		
Weizenmehl Type 550	6,750	KG
Roggenmehl Type 1150	0,500	KG
Weizengluten	0,300	KG
Malzmehl	0,050	KG
Salz	0,250	KG
Hefe	0,300	KG
Karotten, geraspelt	1,500	KG
Wasser TA173	3,700	KG
Kneten	4 Minuten Stufe 1 6 Minuten Stufe 2 Nach etwa der Hälfte der Knetzeit die Karotten hinzufügen. Teigtemperatur: 24°C Teigruhe: ca. 20 Minuten	
Aufarbeitung	Teigeinlage: 2.200g Ballengare: 30 Minuten Teiglinge mit Saaten bestreuen. Endgare: mind. 60 Minuten	

Bezeichnung	Menge	ME
Backen	Ofentemperatur: 230 - 240 °C, Schwadengabe: normal Backzeit ca. 20-22 Minuten	
Gesamtteiggewicht:		21,260 KG