

Weizenbrötchen aus traditioneller Herstellung



Bezeichnung	Menge	ME
Weizensauerteig (TA200)		
Weizenmehl Type 550	0,500	KG
Wasser (TA200)	0,500	KG
Anstellgut	2-5% gerechnet auf die GME	
Kneten	3 Min. Stufe 1 3 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 26 °C Reifezeit: 16 Std. bei ca. 25 °C	
Zwischensumme Weizensauerteig (TA200):		1,000 KG
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
End-Position Weizenbrötchen aus traditioneller Herstellung		
Weizenmehl Type 550	7,500	KG
Salz	0,220	KG
Weizenmalzmehl aktiv	0,200	KG
Malzextrakt inaktiv	0,200	KG
Weizengluten	0,100	KG
Hefe	0,300	KG
Butter	0,100	KG
Wasser (TA157)	4,000	KG
Knetzeit	6 Minuten Stufe 1 4 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 24-25°C Teigruhe: 30 Minuten	
Aufarbeitung	Teigeinlage: 1.650 g Ballengare: 30 Minuten Gärraumklima: 28 bis 32 °C, 72% rel. Luftfeuchte Endgare: ca. 55 Minuten	
Backen	Ofentemperatur: 240 °C, Schwadengabe: kräftig Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten	

Bezeichnung	Menge	ME
Info	<p>Bitte beachten: Wird ein Produkt mit „traditioneller Herstellung“ beworben, dürfen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäcke keine Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetzte Enzyme eingesetzt werden - ausgenommen solche, die üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird (z. B. Rieselhilfsstoff in Speisesalz) oder für den Produktcharakter (z. B. Natronlauge bei Laugengebäck) oder aus technologischen Gründen (z. B. Ascorbinsäure) unabdingbar ist. Das Produkt muss „in einem durchgehenden, nicht durch Tiefkühlung oder andere Verfahren zum Zweck der Haltbarmachung unterbrochenen Prozess im selben Unternehmen“ hergestellt werden. Außerdem gilt: „Die Formgebung erfolgt nicht rein maschinell. Der Backprozess im Ofen wird nicht unterbrochen.“</p>	
Gesamtteiggewicht:		16,830 KG