

Bezeichnung	Menge	ME
Quellstück Weltmeisterbrötchen		
Dinkelvollkornmehl	0,410	KG
Haferflocken	0,490	KG
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,250	KG
Sojaschrot	0,250	KG
Sesam, geröstet	0,250	KG
Leinsamen	0,250	KG
Salz	0,065	KG
Röstmalz	0,090	KG
Wasser	1,500	KG
Herstellung	Quellstück für mindestens 12 Stunden bei 5°C im Kühlschrank quellen lassen.	
Zwischensumme Quellstück Weltmeisterbrötchen:		3,555 KG
Weizenvorteig (TA160)		
Weizenmehl Type 550	3,000	KG
Hefe	0,030	KG
Wasser (TA160)	1,800	KG
Knetzeit	4 Minuten Stufe 1 6 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 26°C Teigreife: ca. 16 Stunden Den Vorteig wenige Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen und dann im Kühlschrank bei 5°C kaltstellen.	
Zwischensumme Weizenvorteig (TA160):		4,830 KG
End-Position Weltmeisterbrötchen		
Weizenmehl Type 550	6,100	KG
Salz	2,000	KG
Malz	0,300	KG
Butter	0,100	KG
Hefe	0,300	KG
Wasser (TA160)	4,200	KG
Knetzeit	3 Minuten Stufe 1 5 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 24°C Teigruhe: 15 Minuten	

Weizenkleingebäck

Bezeichnung	Menge	ME
Aufarbeitung	Teigeinlage: 2200 g Ballengare: 20 Minuten Gärraumklima: 28 bis 32 °C, 72% rel. Luftfeuchte Endgare: mind. 55 Minuten	
Backen	Ofentemperatur: 230-240 °C, Schwadengabe: normal Backzeit: ca. 20-22 Minuten	
Gesamtteiggewicht:		21,385 KG