

Rezepte Weizenbrötchen:



| | direkte Führung | direkte Führung | Gärunterbrechung | Gärverzögerung |
|-------------------------|-----------------|-----------------|------------------|----------------|
| Bio-Weizenmehl Type 550 | 10,00 kg | 9,00 kg | 9,00 kg | 9,50 kg |
| Vorteig * | | 2,00 kg | 2,00 kg | 1,00 kg |
| BackNatur BrötchenPlus | 0,30 kg | 0,30 kg | 0,40 kg | 0,40 kg |
| Salz | 0,20 kg | 0,20 kg | 0,20 kg | 0,20 kg |
| Hefe | 0,40 kg | 0,30 kg | 0,40 kg | 0,25 kg |
| Trinkwasser ca. | 5,70 kg | 4,70 kg | 4,70 kg | 5,20 kg |

| | | | |
|-----------------------------------|---------|------------------------------------|----------|
| Vorteig I Bio-Weizenmehl Type 550 | 0,95 kg | Vorteig II Bio-Weizenmehl Type 550 | 0,995 kg |
| BackNatur Ferment | 0,10 kg | Hefe | 0,010 kg |
| Trinkwasser | 0,95 kg | Trinkwasser | 0,995 kg |
| Vorteig | 2,00 kg | Vorteig | 2,00 kg |
| 6 - 12 Std. bei 28 - 32°C | | 2 - 3 Std. bei 28 - 30°C | |

Knetung, Spiralkneter: 3 + 4 Minuten Teigtemperatur: 26 -28°C TR: 10 Minuten Ballengare: 10 Minuten
 Endgare: 40 Minuten bei 35 °C, 75% Feuchte Backzeit: 18 - 20 Minuten
 Gärunterbrechung und Gärverzögerung: Betriebsüblich