



Schnitt-Brötchen ohne Backhefe mit BackNatur Ferment

Vorteig:

2850 g Bio-Weizenmehl Type 550
300 g BackNatur Ferment
2850 g Trinkwasser

6000 g Vorteig

Mischen: 2 Minuten
Teigtemp.: 24 - 26 °C
Stehzeit : 9 - 15 Std. bei 24 - 26

°C

Teigbereitung:

6000 g Vorteig
7000 g Bio-Weizenmehl Type 550
300 g BackNatur BrötchenPlus
200 g Meersalz
2500 g Trinkwasser

16000 g Teig

Knetung : 3+3 Minuten
Spiralkneter
Teigtemp.: 26 °C
Teigruhe : 60 Minuten

Aufarbeitung:

Ballengewicht 2700 g, Ballengare ca.10 Min. Nach der Ballengare teilen, rund- und langmachen und mit dem Schluß nach unten auf Abzieher setzen. Nach kurzem Anspringen der Teiglinge im Gärraum längs schneiden und mit Schnitt nach unten auf Kippdielen setzen.

Aufarbeitung Gärunterbrechung und Gärverzögerung: Betriebsüblich

Endgare

in nicht zu feuchtem Gärschrank:
ca. 60 - 90 Minuten bei 35 °C, 75% Feuchte. Bei 2/3 Gare absteifen lassen, auf Lochbleche kippen, und mit Schwaden schießen.

Backzeit:

Backtemperatur 230° C (Brötchenbacktemperatur), Backzeit: 18 - 20 Minuten .

Rezept 061 WB 7.3.2009