

Keimlingsbrötchen mit TEN SPROUTS und EISZEIT



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
TEN SPROUTS	5,000 kg
EISZEIT	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,000 l
Gesamtgewicht	16,750 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen teilen, rund wirken und etwas länglich mit spitzen Enden ausformen. Die Teiglinge anschließend befeuchten, in TEN SPROUTS drücken, auf Lochbleche setzen und zur Gare stellen. Nach der Stückgare einmal einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: Gärverzögerung

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 20 Minuten

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1.170 kJ	(277 kcal)
Fett	3,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	
Kohlenhydrate	48,5 g	
davon Zucker	2,7 g	
Ballaststoffe	5,8 g	
Eiweiß	9,3 g	
Salz	1,5 g	