



Weltmeister-Brötchen

interessant gewürzte Brötchensorte

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Quellstück	2,220 kg	2,220	4,440	6,660
Sonnenblumenkerne geröstet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Leinsaat	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
maltflakes Dinkel	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Dinkelsauerteig getrocknet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Weltmeister-Gewürz	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Pflanzenöl	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Wasser kalt	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
Dinkel-Crisp extrafein	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Hefe (nach Führung)	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Wasser ca.	5,400 kg	5,400	10,800	16,200
26.5.17 14:11	17,570	17,570	35,140	52,710

Erläuterung

Speziell gewürztes Brötchen, mit dem sehr viele Kunden begeistert werden können. Das Besondere ist die Zusammensetzung der Aromatisierung, die sehr gut mit dem Gebäck harmoniert.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Das "Weltmeister-Gewürz" enthält alle Komponenten, die für den Geschmack und die benötigte Krumenfarbe wichtig sind.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

6 Minuten

3 Minuten (entsprechend auskneten)

24 - 25°C

10 Minuten

Herstellung Brötchen

Pressengewicht

1,800 bis 2,400 kg

Dekor

Mischung

oben: Mischung aus Sesam und Mohn
unten: Sonnenblumenkerne

Variationen

- Verwendung einer anderen Saatenmischung
- Anpassen der Gewürzmenge an den gewünschten Geschmack
- Austausch von Dinkel-Crisp gegen Durum- oder Mais-Crisp
- Austausch von 10% Weizenmehl gegen Roggenmehl, um die Krume kompakter zu gestalten.