



Weizenbrötchen

Teig:

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Fermenta 1	100 g
Butter	100 g
Salz	250 g
Hefe	200 g
Wasser	<u>5.500 g</u>
Gesamtteig	ca. 16.350 g

Knetzeit: 1.Gang 2 Minuten und
2.Gang 9 Minuten

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 30 min

Presseinwaage: 1.650-1.800 g

Stückgewicht: 60 g

Aufarbeitung: betriebsüblich

Stückgare 3/4: 60 min

Backtemperatur: 230°C

Backzeit: 18 min



Anmerkung: Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.