

Dreisaatbrötchen



Sauerteig

1,000 kg	Roggenmehl 997	0,141 kg	- ca. 28°C Sauerteigtemperatur
0,800 kg	Wasser	0,113 kg	
0,050 kg	Anstellgut	0,007 kg	
1,800 kg	Sauerteig	0,254 kg	- ca. 15 Stunden Stehzeit

Quellstück

1,000 kg	Sesam	0,141 kg	- abrösten
1,000 kg	Kürbiskerne	0,141 kg	
1,000 kg	Sonnenblumenkerne	0,141 kg	
3,000 kg	Wasser	0,423 kg	- auf die heißen Saaten gießen
0,080 kg	Salz	0,011 kg	
6,080 kg	Quellstück	0,857 kg	- auskühlen lassen

Teigbereitung

1,800 kg	Sauerteig	0,254 kg	- Teigtemp. ca. 25°C - Intensiv auskneten
6,080 kg	Quellstück	0,857 kg	
9,000 kg	Weizenmehl	1,168 kg	
0,300 kg	Hefe	0,042 kg	
0,240 kg	Salz	0,034 kg	
0,200 kg	Weizenkleber	0,028 kg	
0,200 kg	Butter	0,028 kg	
0,200 kg	Backmalz	0,028 kg	
4,000 kg	Wasser	0,563 kg	
22,020 kg	Teig	3,002 kg	- Teigruhe 60 min

Verarbeitung

- 1000 g Pressengewicht
- 20 Minuten Ballengare
- drei Wirklinge zu einem Brötchen aufarbeiten, saaten und garen
- mit dreiviertel Gare bei Brötchenbacktemperaturen einschießen und backen