



Kaiserbrötchen

Südback 2019 mit Olympial Glazial und Vorteig
Weizenkleingebäck

Rezept-Nr.: 01048

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 269

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig (Stehzeit über Nacht in der Kühlung):		Den Teig nach der Teigruhe zu Kaiserbrötchen aufarbeiten.
Weizenmehl Type 550	1,000	Die Teiglinge auf Gärdielen absetzen und betriebsüblich zur Gare bringen.
Wasser	0,600	

Weizenmehl Type 550	9,000	Bei 3/4 Gare auf Bleche drehen und mit Schwaden schieben.
Olympial Glazial	0,350	
Meister Schmelz	0,100	Knetzeit: 6 Minuten langsam
Speisesalz	0,220	ca. 4,5 Minuten schnell
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	4,900	Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 15 - 20 Minuten (je nach Teiggröße)
		Teigeinlage: 65 g
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 16,470 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 18 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

19.08.2024