

FRÜHLINGSBRÖTCHEN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Multigrain	2,000 kg	20.00%
Pulso Polarweiß	0,200 kg	2.00%
Salz	0,180 kg	1.80%
Fala Hefe Universal	0,350 kg	3.50%
Wasser	5,000 kg	50.00%
Gesamtgewicht	17,730 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Karotten trocken & gerieben	3,500 kg	-
Gesamtgewicht	3,500 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Nach Knetzeitende Karotten unterlaufen lassen.

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 2,4 kg für einen Ballen

Gare: 45 Min.

Ofentemperatur: 250 fallend auf 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 50 - 70 Min.