

GRUNDREZEPTUR: ROGGENBRÖTCHEN

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	40.00%
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg	40.00%
Fala Roggenbrötchen	2,000 kg	20.00%
Fala Hefe Universal	0,350 kg	3.50%
Wasser	6,000 kg	60.00%
Gesamtgewicht	16,350 kg	



* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 2 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 10 Min.

Ballengare: 10 Min.

Teigeinlage: 0,080 kg

Gare: 3/4 Gare

Ofentemperatur: betriebsüblich

Backzeit: 20 - 22 Min.