

Bezeichnung		Menge	ME
End-Position Schwäbische Seelen			
Weizenmehl Type 550		10,000	KG
Salz		0,200	KG
Hefe		0,100	KG
Wasser (TA175)		7,500	KG
Knetzeit	2 Minuten Stufe 1 9 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 24°C Teigruhe: über Nacht bei 4-6°C		
Aufarbeitung	Die Teigoberfläche immer gut feucht halten, damit keine Haut entsteht. Die Teiglinge von Hand formen und auf Lochbleche mit Backpapier setzen. Mit Salz-Kümmel bestreuen und abbacken. Endgare: Keine Endgare, sofort backen.		
Backen	Ofentemperatur: 240-250 °C; Schwadengabe normal Backzeit: ca. 22-25 Minuten		
Gesamtteiggewicht:		17,800	KG