



Weizenbrötchen

Grundrezeptur für 10.000 g Gesamtmehl

Weizensauerteig

Knetzeit : 500 g Weizenmehl, Type 550

3 Minuten Stufe I 50 g Hefe

500 g Wasser

Teigtemp.: 25°C bis 26°C 1.000 g Weizensauerteig

Reifezeit : mind. 16 Stunden im Raum bei ca.25 °C

Weizenvorteig

Knetzeit : 2.000 g Weizenmehl, Type 550

3 Minuten Stufe I 10 g Hefe

3 Minuten Stufe II 1.200 g Wasser

Teigtemperatur : 24 °C 3.210 g Weizenvorteig (TA 160)

Gesamtreifezeit des Vorteiges: 16 Stunden

Den Weizenvorteig wenige Stunden im Raum stehen lassen und anschließend im Kühlschrank bei 4 bis 6°C weiter reifen lassen.

Teigherstellung

Knetzeit : 7.500 g Weizenmehl, Type 550

6 Minuten Stufe I 100 g Vitalkleber

4 Minuten Stufe II 200 g Weizenmalzmehl, aktiv

Teigtemperatur : 24-25°C 220 g Salz

100 g Butter

200 g Malzextrakt inaktiv, flüssig

1.000 g Weizensauerteig

3.210 g Weizenvorteig (TA 160)

300 g Hefe

4.000 g Wasser

16.830 g Gesamtteig (TA 157)

Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung: 30 Minuten

Teigeinlage: 1.650 g

Ballengare: 30 Minuten

Endgare: ca. 55 Minuten

Backen

Ofentemperatur : 240°C, Schwadengabe: kräftig

Backzeit : ca. 18 bis 20 Minuten