

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #7 Mailänder Maiskern Brötchen

Grundrezept:

10,000kg (100%)	Weizenmehl Typ 550
2,000kg (20%)	Maismehl
1,000kg (10%)	Hartweizengriess
0,200kg (2%)	Salz
0,300kg (3%)	Brötchenbackmittel
1,000kg (10%)	Kürbiskerne gehackt
0,100kg (1%)	Schmalz
0,500kg (5%)	Hefe
7,000ltr (70%)	Wasser (ca.)

22,100kg Gesamtteig

Kneten: 5 Minuten im 1. Gang, 7 Minuten im 2. Gang

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Pressengare: 5 Minuten

Stückgewicht: 73g

Pressengewicht: 2200kg

Arbeitsanleitung: Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig kneten. Teigstücke abpressen und abstreichen. In einer Mischung im Verhältnis 1:1 (geriebenen Käse und Kürbiskerne) tunken. Auf Backbleche setzen und auf Gare stellen.

Mit guter Gare und wenig Dampf ca. 18 Minuten bei Brötchentemperatur abbacken.

Tip: Geriebenen Pizzakäse nehmen und nach dem Backen direkt mit Oregano leicht bestreuen.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

