

Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #16 Dreh-Semmel

Rezept: Dreh-Semmel / Weizenmilchbrötchen

10,000kg Weizenmehl Typ 550
0,150kg Salz
0,150kg Brötchenbackmittel
1,000kg Zucker
0,500kg Butter
6,000kg Milch
0,300kg Hefe

18,100kg Gesamtteig

Knetung: 4-6 Minuten langsam im Spiralknetzer, 5-7 Minuten schnell

Teigtemperatur: 27°C

Teigeinlage: 1100g Ballengare

Ofentemperatur: 240°C

Backzeit: 15-17 Minuten

Herstellung:

Aus den obigen Zutaten einen mittelfesten Teig kneten, abpressen, rund wirken und entspannen lassen. Ca. 10-15 Minuten über die Ausrollmaschine leicht ausrollen.

Auf ein Blech mit Backpapier aufsetzen und die Teiglinge leicht andrücken. Teiglinge befeuchten und einen weiteren Teigling aufsetzen und andrücken.

Bei guter Gare mit viel Schwaden backen.

Sie können diese Brötchen ideal für den Snackbereich verarbeiten ohne sich zu schneiden.

Tip: Nehmen Sie ein zweites Blech mit Papier und setzen Sie es einfach drauf. So bleiben die Brötchen gleichmäßig.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

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

