

Weizenbrot „Das Klassische“ mit ROMEO und JULIA TOPPING



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,400 l
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 2 x 0,300 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Teiglinge auswiegen, rund wirken und ruhen lassen. Nach der Zwischengare die Teiglinge zu einer Spitze verlängern, eine der Hälften in JULIA TOPPING drücken und anschließend beide Teiglinge seitlich zu einer Herzform zusammensetzen. Bei guter Gare die Teiglinge wie gewünscht einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten oder über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 235 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten