

## Mohnzöpfchen mit MALZPERLE CLASSIC



### Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
<b>MALZPERLE CLASSIC</b>	0,400 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,500 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>16,500 kg</b>

<b>Knetzeit:</b>	3 + 6 Minuten, Spiralkneter
<b>Teigtemperatur:</b>	26 – 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	keine
<b>Ballengewicht:</b>	1,800 kg
<b>Ballengare:</b>	ca. 20 Minuten

**Arbeitshinweise:** Nach der Ballengare die Ballen abpressen und rund wirken. Anschließend die Teiglinge leicht bemehlen und auf Kippdielen absetzen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 15 Minuten zu Einstrangzöpfen aufarbeiten, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in Mohn drücken. Anschließend auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur, fallend
<b>Backzeit:</b>	ca. 18 Minuten