

Rosetta Soffiata mit MALT und STABILASE



Zum Vorteig (Biga):

Weizenmehl T 550	8,000 kg
Hefe	0,080 kg
Wasser, ca.	4,000 l
Vorteig (Biga)	12,080 kg

Knetzeit:	3 + 2 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Stehzeit:	ca. 8 Stunden im Raum, anschließend über Nacht bei 5 °C

Zum Teig:

Vorteig (Biga)	12,080 kg
Weizenmehl T 550	2,000 kg
MALT	0,080 kg
STABILASE	0,050 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	1,200 l
Teiggewicht	15,610 kg

...



REZEPTSERVICE



Knetzeit:	5 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Ballengewicht:	2,900 kg
Ballengare:	ca. 35 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zu Ballen rund wirken, leicht mit Öl bestreichen und zur Ballengare stellen. Nach der Ballengare die Ballen teilen, die Teiglinge mit dem Rosetta Soffiata-Stempel eindrücken und mit der gestempelten Seite nach unten zur Gare stellen. Nach der Stückgare drehen und mit kräftig Schwaden backen.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	14 – 16 Minuten