

Schrippen mit MALZPERLE CLASSIC



Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,400 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,600 l
Teiggewicht	16,500 kg

Knetzeit:	3 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	keine
Ballengewicht:	1,800 kg
Ballengare:	ca. 20 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Ballengare die Ballen abpressen und rund wirken und die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen. Die Oberseite der Teiglinge nach einer Entspannungszeit von 20 Minuten mit dem Handballen mittig eindrücken, zusammen klappen und etwas länglich ausformen. Es soll sich ein deutlicher Schluss bilden. Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen und zur Stückgare stellen. Vor dem Backen drehen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	ca. 17 Minuten