

Seelen

mit IREKS-DINKELBACK und BACKEXTRAKT



Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
IREKS-DINKELBACK	0,300 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Salz	0,230 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,200 l

1. Knetzeit: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Wasser, ca.	2,300 l
Teiggewicht	19,380 kg

2. Knetzeit: 1 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: 2 x 60 Minuten
Teigeinlage: 0,100 kg
Zwischengare: keine

Arbeitshinweise: Nach der Knetzeit den sehr weichen Teig in geölten Teigwannen zur Teigruhe stellen. Den Teig nach ca. 60 Minuten durch Aufziehen und Zusammenlegen stabilisieren.

...

Nach weiteren 60 Minuten auf einen mit Wasser benetzten Tisch stürzen, mit Wasser benetzten Händen Teigstücke abtrennen und durch schabende Handbewegungen stabilisieren. Anschließend auf mit Backpapier belegte Abziehapparate setzen, mit etwas Kümmel und Brezelsalz bestreuen und direkt mit Schwaden backen.

Backtemperatur:

Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit:

ca. 25 Minuten