Verarbeitungsempfehlung
mit VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN

Weizenvollkornbrötchen

VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN	10,000 kg
Margarine	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	16,100 kg

Knetzeit:	3 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,400 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 15 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Die Teigballen nach der Zwischengare teilen, die Oberfläche der Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß oder Weizenvollkornmehl drücken. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche wegsetzen, die Oberfläche leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit Dampf backen.
Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 22 Minuten