

Verarbeitungsempfehlung

CORN-PEPP

Malz-Mehrkorn-Kleingebäck

Quellstück:

CORN-PEPP	5,000 kg
<u>Wasser (ca. 30 °C)</u>	<u>3,300 l</u>
Gesamtgewicht	8,300 kg

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Teig mit „Unterknetmethode“:

Quellstück	8,300 kg
<u>Brötchenteig</u>	<u>16,600 kg</u>
Gesamtgewicht	24,900 kg

Knetzeit: 2 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teig mit „Direkter Methode“:

Quellstück	8,300 kg
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
EISZEIT	0,350 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>5,700 l</u>
Gesamtgewicht	24,970 kg

Knetzeit: 3 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teiginlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten