Verarbeitungsempfehlung
IREKS-AROMAPASTE

Gourmet-Brötchen

Aroma-Weizenvorteig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
IREKS-AROMAPASTE (5 %)	0,500 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,015 kg
Wasser	5,500 l
Gesamtgewicht	16,115 kg

Knetzeit:	ca. 6 Minuten langsam
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Stehzeit:	8 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Teig:

Aroma-Weizenvorteig	2,400 kg
Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
EISZEIT	0,350 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	4,700 l
Gesamtgewicht	16,600 kg

Knetzeit:	2 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,080 – 0,090 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe und Form portionieren. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in das Topping drücken. Anschließend die Oberfläche wie gewünscht schneiden, auf den Schnitt drehen und in die Kälte einbringen. Die Teiglinge nach der Lagerung kontrolliert zur Gare führen und mit Dampf schieben.
Topping:	Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl (1:1)
Stückgare:	12 – 18 Stunden bei 5 – 8 °C
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 23 Minuten