

# Verarbeitungsempfehlung

## SONNENBLUMEN-MIX

### Sonnenblumenkern-Brot

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
SONNENBLUMEN-MIX	5,000 kg
Hefe*	0,250 kg
Wasser, ca.	6,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,250 kg</b>

\* Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche anfeuchten und in SONNENBLUMEN-MIX drücken. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und kräftig flach drücken. Sofort 6- bis 7-mal einschneiden oder bei voller Gare mit einem Teigschaber eindrücken. Mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten

### Sonnenblumenkern-Kleingebäck

Weizenmehl Type 550	6,500 kg
SONNENBLUMEN-MIX	3,500 kg
FORMAT	0,300 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,060 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	5,700 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,510 kg</b>

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,100 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare wie gewünscht zu Schrippen, Doppelweck oder Rosenbrötchen aufarbeiten, die Oberfläche befeuchten und in SONNENBLUMEN-MIX drücken. Mit dem Schluss nach unten auf Dielen setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben aufsetzen und mit Dampf backen.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten