Verarbeitungsempfehlung
EISZEIT

Schnitt- und Kaiserbrötchen

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
EISZEIT (3 – 4 %)	0,300 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,500 l
Gesamtgewicht	16,400 kg

* Die Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,055 – 0,065 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	12 – 18 Stunden bei 5 bis 8 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	18 – 20 Minuten