Verarbeitungsempfehlung
AROMALT

Schnittbrötchen

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
AROMALT (2,5 – 3,5 %)	0,250 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,500 l
Gesamtgewicht	16,350 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	0,055 – 0,065 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	18 – 20 Minuten