

Doppelsemmeln „Die Unzertrennlichen“ mit ROMEO und JULIA TOPPING



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	5,600 l
Gesamtgewicht	16,250 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und rund wirken. Einen Teigling in JULIA TOPPING, den anderen in Mehl drücken und paarweise auf ein Backblech absetzen. Beide Teiglinge der Länge nach einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 18 Minuten