

Weizenbrot „Das Klassische“ mit ROMEO und JULIA TOPPING



| | |
|----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 5,000 kg |
| ROMEO | 5,000 kg |
| Salz | 0,200 kg |
| Hefe | 0,200 kg |
| Wasser, ca. | 6,400 l |
| Gesamtgewicht | 16,800 kg |

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 2 x 0,300 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Teiglinge auswiegen, rund wirken und ruhen lassen. Nach der Zwischengare die Teiglinge zu einer Spitze verlängern, eine der Hälften in JULIA TOPPING drücken und anschließend beide Teiglinge seitlich zu einer Herzform zusammensetzen. Bei guter Gare die Teiglinge wie gewünscht einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten oder über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 235 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten