

# Doppelsemmeln „Die Unzertrennlichen“

## mit ROMEO, PURBACK 1856 und JULIA TOPPING



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
PURBACK 1856	0,400 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,700 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,600 kg</b>

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: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 15 Minuten