

Walnuss-Feigen-Brötchen

mit LIEVITO MADRE PANE und CRAFT-MALZ



Weizenmehl	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,550 l
Walnussbruch*	1,500 kg
<u>Feigen, getrocknet, grob zerkleinert*</u>	<u>1,000 kg</u>
Gesamtgewicht	20,850 kg

* Zum Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	2,700 kg/30 Stück
Zwischengare:	20 Minuten



Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig zu Teigballen abwiegen und rund wirken. Nach der Zwischengare teilen, jeweils die Ecken zusammenlegen, zu kleinen Paketen formen und mit dem Schluss nach unten auf bemehlten Gärgutträgern in die Gärverzögerung stellen. Die Teiglinge zu $\frac{3}{4}$ Gärreife bringen, stürzen und mit Dampf backen, den man 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: ca. 90 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 22 Minuten