

Schnitt-Brötchen mit BackNatur Ferment für GV

Vorteig:

2850 g Weizenmehl Type 550

300 g BackNatur Ferment / Roggenferment / Grundansatz / Aktivierungsstufe

2850 g Trinkwasser

6000 g Vorteig

Mischen: 2 Minuten

Teigtemp.: 24–26 °C

Stehzeit: 9–15 Std. bei 24–26 °C

Teigbereitung:

6000 g Vorteig

7000 g Weizenmehl Type 550

300 g Backmittel

100 g Backmargarine/Butter

200 g Meersalz

2500 g Trinkwasser

16100 g Teig

Knetung: 3 + 3 Minuten Spiralkneter

Teigtemp.: 25 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Aufarbeitung:

Ballengewicht 2000 g. Ballengare ca. 10 Min. Nach der Ballengare teilen, rund- und langmachen und mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen.

Nach kurzem Anspringen der Teiglinge im Gärraum längs schneiden und mit Schnitt nach unten auf Kippdieben setzen.

Aufarbeitung Gärunterbrechung und Gärverzögerung:

Betriebsüblich

Endgare bei direktem Backen:

In nicht zu feuchtem Gärschrank:

ca. 40–55 Minuten bei 28–30 °C, 75 % Feuchte.

Bei 2/3 Gare absteifen lassen, auf gefettete Lochbleche kippen, und mit gewohntem Schwaden schießen.

Backzeit:

Backtemperatur 245 °C (Brötchenbacktemperatur), Backzeit: 18–20 Minuten.