

«Mütschli / Semmel»

Diamalt «ShopBrötchen neu» erhältlich Pistor Art.Nr. 539

Zutaten

- 1 000 g Wasser
- 1 000 g Weissmehl
- 550 g Halbweissmehl
- 50 g «ShopBrötchen neu»**
- 70 g hs-Hefe
- 40 g Salz

2 710 g Teigmenge

Knetzeit

Betriebsüblich

Teigtemperatur

23–25°C

Stockgare

Den gekneteten Teig sofort in Brüche abwägen rund aufwirken und mit Plastik zudecken. Bruch-Stockgare 15–20 Min.

Aufarbeiten

Brüche mit Maschine rund schleifen und die Teiglinge auf Blech absetzen. Im Gärschrank zur Gare stellen.

Stückgare

20–30 Min. im Gärraum

Backen

220°C, gut bedämpfen. Nach 15 Min. Zug öffnen

Backzeit

25–30 Min.

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Backhefe, Salz, Weizenmalzmehl, Guarkernmehl (E412), Traubenzucker, Sojamehl, Emulgator Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e) Pflanzliches Öl, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300).