

Hirsebrötchen

Verkehrsbezeichnung: Hirsebrötchen	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.500g 1.875 g Weizenmehl T 550 500 g Hirseflocken 125 g Slow Milling Backweizen
Zutaten	Sauerteigführung: Weizenmehlsauerteig

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Weizen-Sauerteig Anstellgut Weizenmehl T 550 Wasser Weizen-Sauerteig (ohne Anstellgut)	25 g 250 g 175 g 425 g	TA: 170 Stehzeit: ca. 18 Std. Temp. 24 – 26° C
Quellstück Hirseflocken Wasser Quellstück	500 g 500 g 1.000 g	TA, theor.: 200 Temp.: max. 25°C Stehzeit: 1- 3 Std.
Teig Quellstück Weizensauerteig Weizenmehl T 550 Slow Milling Backweizen 5% Backmittel 3% Öl 2% Honig 1,5% Salz 2% Hefe 4% Wasser Gesamtteig	1.000 g 425 g 1.625 g 125 g 75 g 50 g 35 g 50 g 100 g ca.875 g 4.360 g	TA, theoret.: 162 Knetung: 4+4 Min. Teigtemp.: ca. 26 °C Teigruhe: 15 Min. Ballengare: 15 Min. Stückgare: Temperatur: 30- 35°C rel. Luftfeuchte: 70- 75% Zeit: ca. 40 Min. Backprozess: Temperatur: 235°C – 225°C Schwadengabe: mittel Backzeit: ca. 25 Min.