



## Weizenkeimlingsbrötchen

### Rezept für 275 Stück

Rezept-Nr: 2162

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	kg	€
UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg	kg	€
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg	kg	€
UNIFERM FermStar Langzeit	0,350 kg	kg	€
Kräuterquark	1,000 kg	kg	€
UNIFERM Back-Hefe	0,400 kg	kg	€
Speisesalz	0,200 kg	kg	€
Wasser, ca.	5,200 kg	kg	€
<b>Auflage</b>			
Maisgrieß	0,600 kg	kg	€
Leinsamen	0,300 kg	kg	€
<b>Gesamtmenge:</b>	<b>20,150 kg</b>	<b>kg</b>	<b>€</b>

**Herstellungshinweis:**

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Knetung	intensiv kneten	
Teigtemperatur	ca. 26 °C	
Teigruhe	ca. 15 Min.	
Einwaage	2,100 kg	
Auflage	Mischung aus Maisgrieß und Leinsamen	
Gärzeit	ca. 50 Min.	
Backtemperatur	240 °C (= 5 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C	
Backzeit	ca. 24 Min.	

**Aufarbeitung:**

- Einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
- Nach der Teigruhe zu Ballen auswiegen.
- Nach der Pressengare die Ballen teilen und rund und leicht langwirken.
- Die Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Maisgrieß und Leinsamen drücken.
- Anschließend die Teiglinge auf Bleche setzen, leicht andrücken und auf Gare stellen oder in die Gärzeitsteuerung einbringen (dabei ggfs. Hefemenge anpassen).
- Bei dreiviertel bis voller Gare die Teiglinge zweimal diagonal einschneiden und mit Schwaden schieben.

**TIPP:**

- Für einen abgerundeten Geschmack streuen Sie als Toppig getrocknete Gartenkräuter und/oder geriebenen Käse auf.

**100g Gebäck enthalten durchschnittlich:**

Brennwert: 1.167 kJ / 279 kcal

Eiweiß	10,0 g
Kohlenhydrate	53,0 g
davon Zucker	2,1 g
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Ballaststoffe	4,4 g
Natrium	0,7 g
Broteinheiten	4,4 BE