

RiW[®]

nur das Beste

Art.-Nr. 164

Basis Kürbiskernbrot



www.riwoback.de

Mit Kürbiskernöl veredelte Basismischung zur Herstellung geschmackvoller Kürbiskernbrote und Kleingebäcke.

Quellstück Grundrezeptur

5,000 kg RIWO Basis Kürbiskernbrot

4,000 kg Wasser (40 °C)

9,000 kg Quellstück

Quellstück Grundrezeptur

5,000 kg RIWO Basis Kürbiskernbrot

3,300 kg Wasser (40 °C)

8,300 kg Quellstück

Brot: Unterknet-Methode

17,000 kg Mischbrotteig

9,000 kg Quellstück

26,000 kg Gesamtteig

Nachknetzeit in Spirale: 2 + 3 Min.; eventuell ist eine zusätzliche Hefezugabe von 1 - 2% nötig.

Brötchen: Unterknet-Methode

16,000 kg Brötchenteig

8,300 kg Quellstück

24,300 kg Gesamtteig

Nachknetzeit in Spirale: 2 + 3 Min.; eventuell ist eine zusätzliche Hefezugabe von 1 - 2% nötig.

Brot: Direkte Methode

7,000 kg Weizenmehl Type 550

2,550 kg Roggenmehl Type 1150

9,000 kg Quellstück

0,400 kg EIWO Hefe Premium

0,450 kg RIWO Aroma Sauer 100

0,200 kg Salz

6,500 kg Wasser ca.

26,100 kg Gesamtteig

Brötchen: Direkte Methode

10,000 kg Weizenmehl Type 550

8,300 kg Quellstück

0,600 kg EIWO Hefe Premium

0,300 kg RIWO Premium Frost Plus

0,200 kg Salz

5,800 kg Wasser ca.

25,200 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 2 + 5 Min.

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Teigruhe: 10 Min.

Backtemperatur: betriebsüblich

Backzeit: betriebsüblich

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 2 + 6 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 10 - 20 Min.

Backtemperatur: betriebsüblich

Backzeit: betriebsüblich