



nur das Beste

Art.-Nr. 19128
Hochlandbrötchen



www.riwoback.de

Saatenreiches Spezialbrötchen mit einem kräftigen Malzcharakter.

Grundrezeptur

10,000 kg Weizenmehl Type 550

3,000 kg RIWO Hochlandbrötchen

0,350 kg EIWO Hefe Premium

7,000 kg Wasser ca.

20,350 kg Gesamtteig

Sojabrötchen

9,200 kg Weizenmehl Type 550

3,000 kg RIWO Hochlandbrötchen

0,250 kg Backmargarine

0,300 kg EIWO Hefe Premium

0,800 kg Sojaschrot

6,700 kg Wasser ca.

20,250 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

- Teigtemperatur:** 24 - 26 °C
Knetzeit: Spirale: 4 + 5 Min.
Teigruhe: ca. 10 - 15 Min.
Ballengare: ca. 10 Min.
Teigeinlage: betriebsüblich
Aufarbeiten: betriebsüblich
Backen: ca. 240 °C mit Schwaden.
Backzeit: 20 - 22 Min.
(Wenn gute Rösche gewünscht, etwa 3 - 5 Min. länger backen).

Hochland-Bagels

10,000 kg Weizenmehl Type 550

3,000 kg RIWO Hochlandbrötchen

0,300 kg Backmargarine

0,250 kg EIWO Hefe Premium

6,200 kg Wasser ca.

19,750 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

- Teigtemperatur:** 25 - 26 °C
Knetzeit: Spirale: 3 + 5 Min.
Teigruhe: 5 Min. jung aufarbeiten
Ballengare: 10 Min.
Teigeinlage: 60 g / Stk.
Aufarbeiten: ca. 15 cm Stränge zu Ringen formen
Backen: mit 3/4 Gare, guter Schwadenzugabe und ca. 240 °C
Backzeit: ca. 22 - 24 Min.
(Wenn gute Rösche gewünscht, etwa 3 - 5 Min. länger backen).