BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

KATEGORIE

Brotgenuss zur Grillzeit

RUCHMEHL BURGERBUN

ZUTATEN

Gruppe 1

Zutat	KG
Maggia Brotmix	10,000
Pflanzenöl	0,400
Frischhefe	0,500
Zucker	0,250
Speisesalz	0,200
Bakesoft PF	0,200
AROMATIC Arofrost	0,100
Vollmilch, 3,5%	7,800
	Gesamtgewicht: 19,450

METHODE

Knetzeit: 2 Minuten mischen, 8 - 10 Minuten kneten

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Pressengewicht: 2,1 kg

Ballengare: 10 Minuten

Aufarbeitung: Teigballen abpressen, rundwirken und nach kurzer Teigentspannung die Teiglinge auf eine Stärke von 7 mm ausrollen

Stückgare: 50 - 60 Minuten, 32 °C und 80 % rel. Luftfeuchte
Oberfläche vor dem Backen mit Waser besprühen und mit Sesamsamen bestreuen

Backtemperatur: 230 °C OH / 220 °C UH

Backzeit: 14 - 15 Minuten, mit geschlossenem Abzug