



Bio – Brötchen ohne Backmittel

Stehzeit 18 Stunden

<i>1,000 kg</i>	<i>Bio – Weizenmehl / Type 550</i>
<i>0,020 kg</i>	<i>Salz</i>
<i>0,001 kg</i>	<i>Hefe</i>
<i>0,600 kg</i>	<i>Wasser</i>

<i>1,621 kg</i>	<i>Brötchenteig</i>
-----------------	---------------------

- *Schonend kneten*
- *Teigtemperatur 20 °C*
- *Innerhalb der Stehzeit zwei bis dreimal ausstoßen*
 - 13:00 Uhr Teig machen*
 - 19:00 Uhr ausstoßen*
 - 01:00 Uhr ausstoßen (Nachtlaf)*
 - 07:00 Uhr Ballengare*
 - 08:00 Uhr garen*
 - 10:00 Uhr Backen*



**Sächsische Bäckerfachschule
Dresden-Helmsdorf e. V.**

Datum:

Blatt:

Bio – Brötchen ohne Backmittel

Stehzeit 18 Stunden

1,000 kg	Bio – Weizenmehl / Type 550
0,020 kg	Salz
0,001 kg	Hefe
0,600 kg	Wasser

1,621 kg *Brötchenteig*

- *Schonend kneten*
- *Teigtemperatur 20 °C*
- *Innerhalb der Stehzeit zwei bis dreimal ausstoßen*
 - 13:00 Uhr Teig machen*
 - 19:00 Uhr ausstoßen*
 - 01:00 Uhr ausstoßen (Nachtlauf)*
 - 07:00 Uhr Ballengare*
 - 08:00 Uhr garen*
 - 10:00 Uhr Backen*

