

HANF

Brötchen



HANF Brötchen

Gesamtgetreide:	10.000 g
Mischungsverhältnis:	90 % Weizenmehl Type 550 10 % Roggenvollkornmehl 15 % Bio Hanfsaat, geschält 5 % Bio Hanfmehl

Vorteig:	2.000 g Weizenmehl Type 550
Knetung (Spiralkneter):	7.000 g Weizenmehl Type 550
2 Min. Stufe I; 4 Min. Stufe II	500 g Bio Hanfmehl
3.420 g Weizenvorteig	

Aufarbeitung: Die Teigballen mit der Maschine teilen. Die Teiglinge anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält oder Bio Hanfmehl dekorieren und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.

Endgare: ca. 45 – 50 Min., bei 32 °C, 75 % rel. Feuchte

Backen: Ofentemperatur 230 °C (Brötchentemperatur)

Schwadengabe: normal

Zug: geschlossen

Backzeit: ca. 20 Min.

Stehzeit: ca. 3 – 5 Std. bei Raumtemperatur (22 °C). Dann kann die Teigruhe im Kühlschrank noch weitere 20 Std. verlängert werden.

Sauerteig:	1.000 g Roggenvollkornmehl
Teigtemperatur:	1.000 g Wasser (TA 200)
28 °C fallend auf 23 °C	50 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std. **2.000 g Sauerteig (ohne Anstellgut)**

Quellstück:	1.500 g Bio Hanfsaat, geschält
über Nacht	1.500 g Wasser
3.000 g Quellstück	

Teigherstellung:	7.000 g Weizenmehl Type 550
Knetung (Spiralkneter):	500 g Bio Hanfmehl
2 Min. Stufe I	3.420 g Vorteig
ca. 5 – 6 Min. Stufe II	2.000 g Sauerteig 3.000 g Hanf-Quellstück
Teigtemperatur: 25 – 26 °C	350 g Brötchenbackmittel
Teigruhe: ca. 15 – 20 Min.	100 g Weizengluten
Teigeinlage: 2.100 g – 2.400 g / Teigballen für 30 Brötchen	200 g Meersalz ohne Antiback 250 g Hefe
Ballengare: 15 Min.	ca. 3.400 g Wasser
20.220 g Brötchenteig	

PRODUKTIVIELFALT MIT
Hanf