Produkt	**Rezeptur**	Rezept-Nr.: 05-015-0001
Weizenkeime stabilisiert	**Weizenkeimbrötchen**	

ZUTATEN	***Variante 1***	***Variante 2***
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	
Weizenkeime stabilisiert	0,600 kg	
Maxi-Mega	0,350 kg	
Salz	0,230 kg	
Fett	0,200 kg	
Aromamalzextrakt	0,200 kg	
Hefe	0,350 kg	
Wasser, ca.	6,000 kg	
Gesamt	***17,930 kg***	

Verarbeitung

Knetzeit:	6 Min. langsam 5 Min. schnell
Teigruhe:	20 Min.
Pressengewicht:	2,100 kg
Teigtemperatur:	25-26°C
Backtemperatur:	betriebsüblich
Backzeit:	betriebsüblich

Hinweis

Die Teiglinge eckig pressen und rautenförmig einschneiden. Mit der eingeschnittenen Seite nach unten garen.

Dekor

Hartweizengrieß

Hemelter Mühle Dr. Cordesmeyer GmbH & Co. KG • Postfach 15 62 • 48405 Rheine

Surenburgstr. 69 • 48429 Rheine • Telefon ++49 (0)5971 80821-0 • Telefax ++49 (0)5971 80821-77
www.hemelter-muehle.de • e-mail: info@hemelter-muehle.de