

Weizenbrötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

900	Gramm	Weizenmehl	550
100	Gramm	Weizenmehl	1050
560	Gramm	Wasser	
15	Gramm	Backmittel (lecithinhaltig)	
5	Gramm	Zucker	
10	Gramm	Backmargarine	
50	Gramm	Hefe	
20	Gramm	Salz	

(ergibt 1660 g Teig)

Anleitung:

Knetzeit: 2 min. langsam, 6 min. schnell. Teigtemperatur: 26-27 °C.
Teigruhe: 5-10 min. Teig in ca. 30 Teile teilen. Garzeit: 10-20 min.
Backtemperatur 245 °C ansteigend. Kräftige Schwadengabe. Backzeit:
20 min.