

## Seelen

Grundrezeptur für 10.000 g Weizenmehl



## Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	10.000 g Weizenmehl, Type 550
<i>2 Minuten Stufe I</i>	220 g Salz
<i>9 Minuten Stufe II</i>	140 g Hefe
<i>Teigtemperatur : 24 °C</i>	7.500 g Wasser
	<hr/>
	17.860 g Gesamtteig (TA 175)

## Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung :           mindest. 4 Stunden

Die Teigoberfläche immer gut feucht halten, damit keine Haut entsteht.  
Die Teigline mit der Hand abformen und auf Beche mit Backpapier setzten.  
Vor dem Abbacken mit Salz und Kümmel bestreuen.

Endgare :   Keine ! Sofort backen !

## Backen

Ofentemperatur :                       230 - 240 °C, Schwadengabe: normal

Backzeit :                                 ca. 22 bis 25 Minuten