



## Weizenbrötchen mit Weizenvorteig

Grundrezeptur für 10.000 g Weizenmehl

### Weizenvorteig

<i>Knetzeit :</i>	2.000 g Weizenmehl, Type 550
<i>3 Minuten Stufe I</i>	10 g Hefe
<i>3 Minuten Stufe II</i>	1.200 g Wasser
<i>Teigtemperatur : 24 °C</i>	<hr/> 3.210 g Weizenvorteig (TA 160)

Gesamtreifezeit des Vorteiges: 16 Stunden

Den Weizenvorteig wenige Stunden im Raum stehen lassen und anschließend im Kühlschrank bei 4 bis 6 °C weiter reifen lassen.

### Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	8.000 g Weizenmehl, Type 550
<i>5 Minuten Stufe I</i>	300 g Brötchenbackmittel (3%er BM)
<i>5 Minuten Stufe II</i>	220 g Salz
<i>Teigtemperatur : 26 °C</i>	200 g Backmargarine
	3.210 g Weizenvorteig (TA 160)
	300 g Hefe
	4.600 g Wasser
	<hr/> 16.830 g Gesamtteig (TA 158)

### Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung :	10 Minuten
Teigeinlage :	1.800 g
Ballengare :	20 Minuten, Teigling n. Belieben aufarbeiten
Gärraumklima :	28 bis 32 °C, 72% rel. Luftfeuchte
Endgare :	mind. 60 Minuten

### Backen

Ofentemperatur :	230 - 240 °C, Schwadengabe: normal
Backzeit :	ca. 18 bis 20 Minuten