



K o r n s p i t z *direkt*

Teig		1,800 kg	Kornmix <i>direkt</i>
		5,000 kg	Weissmehl Typ 550
	ca.	4,000 kg	Wasser, kalt
		0,250 kg	Hefe
		0,150 kg	Salz
		0,150 kg	Ferma GU (Backmittel)

11,350 kg Gesamtteig
=====

Knetzeit	4 - 6 Minuten langsam	} Spiralkneter
	7 - 10 Minuten schnell	

Teigtemperatur 28 - 30° C

Teigruhe Stock 10 - 15 Min.

Teigeinlage Bruch 2'400 gr. (= 30 Stk. à 80 gr.)

Stück 350 - 400 gr.

Ofentemperatur 230 - 240° C

Backzeit 20 - 23 Min. bei kleinen Brötchen

25 - 30 Min. ab 250 gr Brötchen

Teigherstellung Aus obigen Zutaten einen mittelfesten Teig kneten. Nach Teigruhe in Stücke oder Brüche abwägen, vorwirken und nochmals 10 Min. liegen lassen. Anschliessend mit der Maschine oder von Hand aufarbeiten. Nach $\frac{3}{4}$ Gare leicht schräg einschneiden und in Dampf backen.

Variante Mit Kümmel-Salz-Gemisch vor dem Einschliessen leicht bestreuen oder mit Mehl bestauben.

Tip Kornmix *direkt* und Wasser zuerst 5 - 10 Min. einweichen



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052 202 64 31