

## Haferherzen



### Weizensauerteig

<b>0,750 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>	<b>0,075 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teigtemperatur 25°C</li> <li>- Stehzeit ca. 15 Stunden</li> </ul>
<b>0,750 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>0,075 kg</b>	
<b>0,038 kg</b>	<b>Anstellgut</b>	<b>0,004 kg</b>	
1,500 kg	Weizensauerteig	0,150 kg	

### Teigbereitung

<b>1,500 kg</b>	<b>Weizensauer</b>	<b>0,150 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teigtemperatur 24°C</li> <li>- Teig gut auskneten</li> </ul>
<b>6,250 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>	<b>0,625 kg</b>	
<b>3,000 kg</b>	<b>Haferflocken</b>	<b>0,300 kg</b>	
<b>0,300 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,030 kg</b>	
<b>0,250 kg</b>	<b>Honig</b>	<b>0,025 kg</b>	
<b>0,025 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,025 kg</b>	
<b>0,220 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,022 kg</b>	
<b>0,200 kg</b>	<b>Backmalz</b>	<b>0,020 kg</b>	
<b>6,600 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>0,660 kg</b>	
18,570 kg	Teig	1,857 kg	- Teigruhe 25 min

### Verarbeitung

- 1800 g Pressengewicht
- 20 Minuten Ballengare
- Wirklinge an einer Seite anspitzen, zu Herzen zusammensetzen und garen
- mit dreiviertel Gare bei Brötchenbacktemperaturen einschießen und backen