

Haferherzen



Weizensauerteig

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

Teigbereitung

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