

## Seelen

Lange Teigführung über Nacht



### Teigbereitung

<b>10,000 kg</b>	<b>Weizenmehl medi.</b>	<b>3,000 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eine lange Mischzeit unterstützt die Entwicklung des Klebers</li> <li>- Intensive Knetung bis sich die Teigoberfläche glättet</li> </ul>
<b>8,000 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>2,400 kg</b>	
<b>0,130 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,039 kg</b>	
<b>0,050 kg</b>	<b>Backmalz</b>	<b>0,015 kg</b>	
<b>0,220 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,066 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zugabe und weiter intensiv kneten bis ein gut elastischer Kleber entstanden ist</li> </ul>
<b>18,400 kg</b>	<b>Seelenteig</b>	<b>5,520 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 24°C Teigtemperatur</li> </ul>

### Verarbeitung

- 5500 g Teig auf zwei kleine geölte Plastewannen verteilen
- Teigruhe bis der Teig anfängt zu Gären
- danach über Nacht in den Kühlschrank stellen
- am darauffolgenden Tag auf einem nassen Tisch kippen und mit einem Schaber die Seelen abstechen
- Die Seelen auf Abrollapparate mit Backtrennpapier setzen
- ca. 10°C über Brötchentemperatur schieben
- Die gesamte Backzeit beträgt etwa 20 min