



ROLAND MEHL

DINKELBRÖTCHEN



Gesamtmehl:	6,000 kg	ROLAND Dinkelmehl 630
	4,000 kg	ROLAND Dinkelvollkornmehl
	10,000 kg	Gesamtmehl

Teig:	6,000 kg	ROLAND Dinkelmehl 630
	4,000 kg	ROLAND Dinkelvollkornmehl
	0,200 kg	Honig
	0,300 kg	Brötchenbackmittel GU/GV*
	0,150 kg	Speiseöl
	0,240 kg	Salz
	0,250 kg	Hefe
	6,000 l	Wasser
	17,140 kg	Teig

Knetzeit: 8 Min. langsam, 2 Min. schnell

Teigtemperatur: 23 - 24 °C

Teigreife: 15 Min.

Teigeinlage: 80 g

Aufarbeitung: betriebsüblich

Backen: betriebsüblich

*Wir empfehlen ein Dinkelbrötchenbackmittel einzusetzen