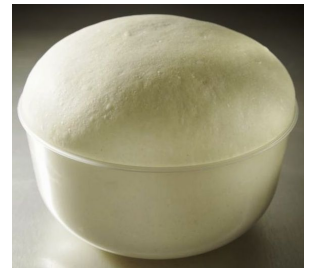


Fermentierter Teig Halbweiss

28.01.10

Herkunft	Richemont
Bereich	Bäckerei
Produktegruppe	Halbfabrikat
Stückzahl	<input type="text" value="1"/> Stück
Einlage	<input type="text" value="2'505"/> g
Endgewicht	<input type="text" value="2'500"/> g



Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
1'450 g	Halbweissmehl 720		
1'000 g	Wasser		
20 g	Backhefe	miteinander mischen	
35 g	Speisesalz	gegen Ende der Mischzeit begeben	
2'505 g	Total Rohmaterial 1		

g Verlust in Rohmaterial 1

g Rezept-Endgewicht

Backtemperatur °C

Backzeit Minuten

Legende X = als CCP definiert

Herstellung	CCP
<p>Kneten: (Spiralkneter)</p> <p>Mischzeit: 12 - 15 Minuten / Knetzeit: 3 - 5 Minuten</p> <p>Teigtemperatur: 23 - 25 °C</p> <p>Stockgare: 60 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen. Anschliessend bis zu 48 Stunden im Kühlschrank (+5 °C) lagerfähig.</p>	

Legende X = als CCP definiert

Verzeichnis der Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Speisesalz iodiert, Backhefe

Nährwerte

Kilokalorien (kcal)	191	Protein	7,0 g		
Kilojoule (kJ)	799	Kohlenhydrate	38,8 g	Fett	0,9 g