



# Haferbrötchen

Lockere, aromatische Brötchen mit hohem Haferanteil und Ölsaaten

## Rezeptur für 16,225 kg Teig

Landhaferbrot	3,35 kg
Weizenmehl Type 550	6,65 kg
Brötchenbackmittel z.B. Edelmalz (Art. 111 07)	0,315 kg
Hefe	0,40 kg
Wasser	5,51 kg

## Verarbeitung:

Kneten	4 min. langsam + 5 min. schnell
Teigtemperatur	24-26 °C
Teigruhe	10 min.
Ballengare	5 min.
Teigeinlage	2500 g pro Presse vollgarig schieben
Backen	bei Brötchen- backtemperatur
Backzeit	ca. 22 min.
Dekor	Haferflocken