



KLEINE SPRÖSSLINGE

Rezeptur

Quellstück:

Rietmann Kleine Sprösslinge	4,000 kg
Wasser	ca. 4,600 kg
Gesamt	8,600 kg

Quellzeit

.	mindestens 1 h
.	alternativ im Kühlschrank über Nacht

Brötchenteig:

Quellstück	8,600 kg
Dinkelmehl Type 630	6,000 kg
Böcker Sprossenpaste	0,750 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,400 kg
Gesamt	15,750 kg

Verarbeitung

Kneten	5 Min. Stufe 1 (langsam) 3 - 5 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	24 - 26 °C
Ballengare	20 Min.
Einwaage	80 g / Stück
Form	Eckig gepresst
Topping	Sprössling Topping oder Dinkelflocken (Kleinblatt) & Sonnenblumenkerne
Backen	Betriebsüblich für Kleingebäck