

NEWSLETTER

E-Mail

Anmelden

HERSTELLER

Auswahl

Los

[Meine Daten](#)
[Bestellungen](#)
[Merkzettel](#)
[Passwort ändern](#)
[Abmelden](#)

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / A-F / Brötchenbackmittel Rösch](#)**BRÖTCHENBACKMITTEL RÖSCH...für schöne knusperfrische Brötchen**

unverwechselbar schöne Brötchen, Backmalz und Wirkstoff-Formel Plus machen ´s möglich

- zart-splittrige, rösche Kruste
- länger anhaltende Rösche
- aromatisch voller Geschmack

Grundrezept Brötchen, Anwendung 3 %:

1 kg Weizenmehl Typ 550
 30 g Backmittel RÖSCH
 50 g Frischhefe
 20 g Salz
 580 g Wasser

Die Zutaten bitte sorgfältig abwiegen, zusammenmengen und intensiv kneten.
 Ideal ist eine Teigtemperatur von 26 Grad.

Nach dem Kneten den Teig 10 Minuten Ruhen lassen.

Dann den Teigballen 15 Minuten Garen lassen (warmstellen bei ca. 30 Grad)

Nach der Ballengare Teiglinge formen (Stückgewicht 80 Gramm)

Die Teiglinge nochmals 45 Minuten in die Gare geben.

Nach erfolgter Stückgare nach Wunsch einschneiden (Bäckermesser / Rasierklinge) oder mit dem Semmeldrucker „stempeln“.

Bei 200 Grad 20 Minuten backen (Backtemperatur kann nach Herdart variieren).

Vorteilhaft ist es die Brötchen vor dem Einschießen und nach der Herausnahme aus dem Ofen zu benetzen (mit Wasser aus der Blumenspritze einnebeln)

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**
[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)