



BANANEN- BROT



Atoss/AdobeStock

HERSTELLUNG

- Aus allen Zutaten unter Ansatz einen weichen Hefeteig herstellen.
- Knetzeit ca. 2+5 Minuten (Spiralkneter)
- Teigtemperatur 28°C
- Teigruhe 30 Minuten

- Aus allen Zutaten und dem Ansatz einen mittelfesten Teig herstellen.
- Knetzeit ca. 2+7 Minuten
- Teigtemperatur 26°-27°C
- Teigruhe 10 Minuten.

- Einwaage Brot: 570g
- Stück/-ballengare ca. 5 Minuten.

- Zu Broten aufarbeiten und bei 3/4 Gare abbacken.

- Backtemperatur: ca. 210°C ca. 210°C
- Backzeit: ca. 27 Min. ca. 18 Min.
- Menge: ca. 13 Stück ca. 120 Stück

ANSATZ

- 1600 G WEIZENMEHL TYPE 550**
- 1300 G BANANENPÜREE**
- 250 G HEFE CA.**
- 100 G VOLLEI**

TEIG

- 2100 G WEIZENMEHL TYPE 550**
- 750 G GOLD CUP HEFETEIGKREM**
- 200 G GOLD CUP BACK**
- 60 G SALZ**
- 1000 G BANANENPÜREE**
- 20 G INGWER**

7380 G GESAMT

