
Semmelteig

1000g W700

110g Vorteig

40g Hefe

25g Bm

20g Salzburg

10g Zucker

10g Margarine

600g Wasser

1830g Tg

Auswiegen wirken 10 min Ruhen

Pressen Teilen schleifen Zusammen ziehen

kurz liegen lassen

Auf Arbeiten

In Garschrank geben

Bei 3/4 Gare wenn nötig umdrehen

absprühen und Bei 210°C ca. 15 min Backen

Achtung Halbback (Geschäft 17min)