

Mohnzöpfchen

con SAUER&MALZ

Farina di grano tenero	10,000 kg
SAUER&MALZ	0,300 kg
Burro	0,250 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua ca.	5,500 l
Totale impasto	16,350 kg

Impasto:	4 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale).
Temperatura impasto:	26 - 27 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	1,800 kg
Riposo intermedio:	ca. 20 minuti
Lavorazione:	spezzare il pastone, allungare le pastelle ottenute, formare delle trecce a tre, inumidirne la superficie e passarle nei semi di papavero
Lievitazione:	far lievitare in cella di lievitazione a 35° C e 75 % U.R. per 50 minuti
Cottura:	infornare a 240° C con poco vapore e ridurre subito la temperatura a 200° C; cuocere per ca. 18 minuti

