

# BUTTERZOPF

Hefe plus

Lagerung im Tiefkühler

RM-Nr.	Artikel	Grundrezept 1 Ltr	Grundrezept in %	Grundrezept 5 Ltr
1	WEISSMEHL Typ 550	2'100	100.00	10'500
2	WASSER	1'000	47.62	5'000
3	MILCHPULVER	100	4.76	500
4	BUTTER	300	14.28	1'500
5	HEFE PLUS	90	4.28	450
6	VOLLEI	50	2.38	250
7	SPEISESALZ	40	1.90	200
8	ZUCKER	40	1.90	200
	<b>TEIGMENGE</b>	<b>3'720</b>		<b>18'600</b>

## Verfahrensablauf:

Prozessschritte	Variante
Kneten im Spiralknetzer	6 Min. + 3 Min.
Teigtemperatur	<b>25° C</b>
Teigruhe / Bruchgare	20 Min.
Teigeinlage	Betriebsüblich
Stückgare vor Tiefkühlagerung	20 - 30 Min. im Raum 1 x mit Ei bestreichen
<u>Auftauen</u> 150 Min. Raumtemperatur  Über Kühlraum oder Rückholzelle möglich	
Ofentemperatur Abzug beim ganzen Backprozess geöffnet	210° C

## AUFARBEITEN

300g Teigstücke abwiegen und leicht rund wirken. Nach kurzer Teigruhe, länglich rollen und zwei Teigstränge miteinander flechten. Auf Blech absetzen und mit Ei bestreichen. Vor Tiefkühlagerung 20 - 30 Min. im Raum garen lassen.

Für längere Tiefkühlagerung die Teiglinge gut mit Plastikfolie einpacken, schützt vor Gefrierbrand und dadurch auch die Triebstabilität.  
Verhautete Teiglinge = Volumenreduktion!

## Deklaration im Endprodukt

**Weizenmehl, Wasser, Milchpulver, Butter, Backhefe, Eier, Speisesalz, Zucker, Gerstenmalzextrakt, Fruchtsaft Acerola**