

GIPFELTEIGE

Hefe plus

Rohmaterial	Buttergipfel	Rusticogipfel	Körnligipfel
Wasser 10° C	1'500 g	1'500 g	1'500 g
Milchpulver	50 g		
Weissmehl Typ 550	2'900 g	1'900 g	2'600 g
Weizenschrot, fein		1'000 g	200 g
Leinsamen geröst.			100 g
Sesam geröstet			100 g
Butter	150 g	200 g	150 g
Hefe plus	150 g	150 g	150 g
Eier	50 g	50 g	50 g
Salz	60 g	50 g	55 g
Zucker	80 g	60 g	40 g
Flüssigmalz	30 g	15 g	
RogoNeu			60 g
Teigmenge	4'970 g	4'925 g	5'005 g
TOURIERBUTTER	1'000 g	1'000 g	1'000 g

Spiralknetzer

Buttergipfelteig nur mischen

Rustico- und Körnergipfelteig auskneten

Vorteig Buttergipfel

Die jeweils obige Teigmenge abwägen, diese rechteckig (35 x 50 cm) ausrollen, auf Blech legen und mit Plastik gut zugedeckt 60 Min. im Tiefkühler abstehen lassen.

Tourieren

1 kg Tourierbutter auf die obige Teigmenge einschlagen. In Zeitabständen von ca. 10 Min. 3 einfache Touren geben
Tourierdicke: 10 mm.
Danach den Gipfelteig auf 40 x 30 cm flach rollen und in Plastik einpacken, im Kühlschrank bei 3 - 5° C, 60 - 90 Min. angären lassen, anschliessend tiefkühlen.
Der Gipfelteig kann bis zur Weiterverarbeitung 1 - 2 Wochen im Tiefkühler bei -18° C gelagert werden.

Vorbereitung am Vortag

Bei Bedarf die Gipfelteige 22 - 24 Stunden im Kühlschrank bei 3 - 5° C auftauen und gären lassen.

Vorgegarte Gipfel:

Die gerollten Gipfel auf Bleche absetzen und im Gärraum bei 25° C / 75% Feuchtigkeit 50 Min. gären lassen. Danach im Kühlraum 60 Min. abstehen lassen, dann im Tiefkühler lagern.

Stückgare

Betriebsüblich

Vorgegarte Gipfel

15 Min. im Raum abstehen lassen, mit viel Dampf backen.

Backprozess

Betriebsüblich, für vorgegarte Gipfel 180° C Starthitze

Deklaration

Buttergipfel

Weizenmehl, Wasser, Butter, Backhefe, Zucker, Milchpulver, Salz, Eier, Gerstenmalzextrakt, Fruchtsaft Acerola

Rusticogipfel

Weizenmehl, Wasser, Weizenschrot, Butter, Backhefe, Zucker, Salz, Eier, Gerstenmalzextrakt, Fruchtsaft Acerola

Körnligipfel

Weizenmehl, Wasser, Weizenschrot, Leinsamen, Sesam, Butter, Backhefe, Salz, Eier, Zucker, Gerstenmalzextrakt, Fruchtsaft Acerola