

«Weggli»

Diamalt «**DialoseUltra**» Backmittel auf Malzbasis, erhältlich über Pistor Art.Nr. 555

Zutaten

- 500 g Wasser
- 500 g Milch
- 1 700 g Weissmehl
- 35 g Salz
- 150 g Butter oder Fett
- 100 g hs-Backhefe
- 50 g «DialoseUltra»**

3 035 g Teigmenge

Knetzeit

Gute schonende Knetung! Teigtemperatur 22°C

Stockgare

30 Min.

Teigeinlage

Bruch 2 400 g

Aufarbeiten

Teigbruch rund aufschleifen auf Bleche absetzen. Teigstücke etwas flach drücken. Mit Plastik abdecken und im Raum zur Gare stellen.

Stückgare 1

Ca. 40 Min.

Danach die leicht angegarten runden Teigstücke mit dem Abdruckholz in der Mitte eindrücken. Mit Eier anstreichen und wieder zur Gare stellen.

Stückgare 2

Ca. 50–60 Min.

Vor dem Backen nochmals mit Eier anstreichen.

Backen

210°C Ofentemperatur, Zug geöffnet.

Backzeit

16–18 Min.

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Milch, Butter/Fett, Backhefe, Speisesalz, Zucker, Gerstenmalzmehl, Sojamehl, Weizenkleber, Weizenmalzmehl, pfl. Fette gehärtet, Glukosesirup getrocknet, Emulgator (Lecithin), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).