



VitaD Butterzopf



Methode:	direkt
Teigmenge:	18'700 g
Ausbeute:	31 Stücke
Teigeinlage:	600 g
Knetung:	Spiralkneter
Mischzeit:	10 Minuten
Knetzeit:	4 - 5 Minuten
Teigtemperatur:	25° C
Teigruhe:	30 - 45 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 400	10'000	100.00	
Milch	5'500	55.00	
VitaD Hefe	450	4.50	
PANATURA® FORTE	200	2.00	
Zucker	160	1.60	
Eier	550	5.50	miteinander mischen
Butter	1'600	16.00	nach 4 Minuten begeben
Speisesalz	240	2.40	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten

Aufarbeiten

Teigstücke von 300 g leicht rund wirken, kurz abstehen lassen. Die Teigstücke mit dem Langwirker länglich rollen. Die Stränge leicht stauben und locker zu einem Zopf flechten, einmal mit Ei anstreichen und ca. 20 Minuten gären lassen.

Backvorbereitung

Die Teiglinge noch einmal mit Ei bestreichen und sofort backen.

Backen

In mittelwarmen Ofen bei offenem Zug einschliessen, nach 5 Minuten Zug schliessen und Dämpfen. Nach der Hälfte der Backzeit Zug öffnen und goldgelb ausbacken.

Backtemperatur: 220 °C fallend

Backzeit: 28 – 30 Minuten