

CAMPING BRÖTCHEN

CAMPING BRÖTCHEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana oder Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Dethmers Sahne Aroma	60 g
Wasser	4.800 g
Teiggewicht	18.760 g
Hagelzucker	1.200 g
Gesamtteiggewicht	19.960 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	6 Min.	Ballengare	20 Min.
Knetzeit schnell	11 Min.	Stückgare	¾ Gare
Teigtemperatur	25° C	Backzeit	ca. 12 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backtemperatur	ca. 220° C
Einwaage	2.450 g	langsam unterkneten	2 Min.

Verarbeitungshinweise

Bei knapper ¾ Gare mit Vollei absprühen und 0,5 cm mittig einschneiden. In den Ausbund Hagelzucker streuen und mit etwas Schwaden backen. Den Zug geschlossen lassen!

