

GRUNDREZEPT

BREZELCREME

BREZELCREME

Zutaten für den Teig

Laugen-Restteig	750 g
Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Brezelcreme	800 g
Vollmilchpulver	400 g
Salz	220 g
Hefe	200 g
Wasser	5.000 g
Gesamtteiggewicht	17.370 g

Arbeitsweise

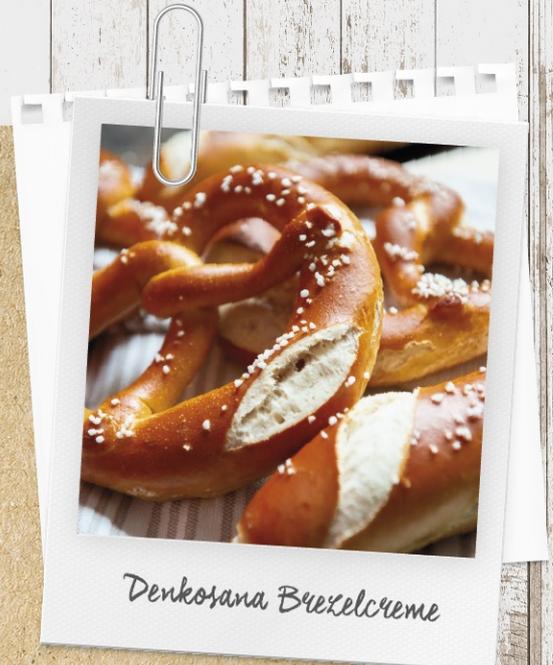
Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Stückgare	40 Min.
Knetzeit schnell	ca. 3 Min.	Backzeit	ca. 10-12 Min.
Teigtemperatur	20-22° C	Backtemperatur	ca. 240° C.
Ballengare	15 Min.		

Arbeitsweise

Den Teig ohne Brezelcreme 4 Minuten mischen, danach die Brezelcreme zugeben, nochmals 4 Minuten langsam kneten und im Schnellgang auskneten. Nach der Teigruhe abwiegen und zu Ballen formen. Die Teige nach der Ballengare abpressen und durch die Hörnchen-Wickelmaschine langwirken.

Als Laugenbrezel, Laugenstrange oder Laugenbrötchen aufarbeiten, danach auf Gärgutträger legen und auf Gare stellen.

Bei 1/2 Gare die Teiglinge herausnehmen, verhauten lassen, laugen, salzen und ohne Dampf abbacken.



Denkosana Brezelcreme

Back Dich glücklich.