

CAMPING BRÖTCHEN

CAMPING BRÖTCHEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Dethmers Sahneäroma	60 g
Wasser	4.800 g
Teiggewicht	18.760 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Ballengare	20 Min.
Knetzeit schnell	ca. 10-11 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	25° C	Backzeit	ca. 12 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backtemperatur	ca. 220° C
Einwaage Presse	2.450 g		

Hagelzucker	1.200 g	2 Min. langsam unterkneten
Gesamtteiggewicht	19.960 g	

Arbeitsweise

Den Teig ohne Butter-Denkosana Gold 4 Minuten mischen, danach Butter-Denkosana Gold zugeben, nochmals 4 Minuten langsam kneten, im Schnellgang auskneten und den Hagelzucker unterkneten. Nach der Teigruhe abpressen, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen. Bei ca. 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen, mittig schneiden und Hagelzucker in den Ausbund streuen. Die Campingbrötchen mit etwas Dampf backen und den Zug geschlossen halten.

Back Dich glücklich.



Butter-Denkosana Gold