

SÜSSE PLANKEN

Zutaten für den Teig

| | |
|--------------------------------|----------|
| Weizenmehl, Type 550 | 10.000 g |
| Dethmers Butter-Denkosana Gold | 3.000 g |
| Hefe | 800 g |
| Dethmers Vollmilchpulver | 500 g |
| Salz | 200 g |
| Dethmers Sahne Aroma | 30 g |
| Vollei | 1.000 g |
| Wasser kalt ca. | 4.500 g |
| Gesamtteiggewicht | 20.030 g |

Arbeitsweise

| | | | |
|-----------------------|-----------|--------------------|-----------|
| Knetzeit langsam ca. | 5-6 Min. | Ausrollstärke | 15 mm |
| Knetzeit schnell ca. | 8-10 Min. | Schneidgröße | 3 x 15 cm |
| Teigtemperatur | 25° C | Stückgare ca. | 45 Min. |
| Teigruhe über Froster | 1 Std. | Backzeit ca. | 9-10 Min. |
| | | Backtemperatur ca. | 235° C |

Zutaten Schoko Planken

| | |
|---------------|---------|
| Schokotropfen | 2.500 g |
|---------------|---------|

Arbeitsweise: unter den Hefeteig kneten

Verarbeitungshinweise

Den Hefeteig herstellen und die Schokotropfen unterkneten. Nach der Teigruhe die Teige ausrollen, schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen. Optional mit Ei abstreichen, eventuell mit Mandeln oder Nüssen bestreuen und abbacken.



Double Choc

Back Dich glücklich.

