

# 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*