

GRUNDREZEPT

BREZELCREME

BREZELCREME

Zutaten für den Teig

Laugen-Restteig	750 g
Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Brezelcreme	1.000 g
Vollmilchpulver	400 g
Salz	220 g
Hefe	200 g
Wasser	5.000 g
Gesamtteiggewicht	17.570 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 8 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

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 8 Minuten mischen, danach ca. 3 Minuten auskneten. Den Teig ohne Teigruhe abwiegen, rundwirken und ca. 15 Minuten entspannen lassen. Die Teige nach der Ballengare abpressen und durch die Hörnchen-Wickelmaschine langwirken.

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

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



Denkosana Brezelcreme

Back Dich glücklich.