Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

HEFEZOPF



Butter-Denkosana Gold

HEFEZOPF

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Zucker	400 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Salz	200 g
Hefe	700 g
Eier	100 g
Wasser	4.900 g
Gesamtteiggewicht	19.200 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4-5 Min.	Ballengare	10 Min.
Knetzeit schnell	ca. 7-8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backtemperatur	ca. 230° C
Teigruhe	10 Min.	Backzeit	ca. 10-12 Min.
Einwaage Presse	2.100 g		

Arbeitsweise

Aus den Zutaten einen gut ausgekneteten Butterhefeteig herstellen. Nach dem Abpressen zum Hörnchen aufarbeiten. Auf Gare stellen, bei ca. 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und heiß abbacken.

Back Dich glücklich.