

H1BA - St.Götz

Datum:

Blatt: 1 von 1

Thema: LF 2 LS 2.1 – einfache Teige und Massen – Zopfteig (Hefefeinteig)

Zutat	Grundrezept
WM T550	10000 g
Zucker	1250 g
Vollmilchpulver	750 g
(Brötchenbackmittel <small>optional</small>)	250 g)
Salz	200 g
Butter	1500 g
Hefe 7,5%	750 g
Vollei	500 g
Wasser	4250 g
	<u>19450 g</u>



Teigherstellung im Spiralkneter:

- Knetzeit: 8+4
- (Butter kühlstrankkalt nach 4 Min langsam zugeben)
- TE: ca. 8-10°C
- TT: (24-)26°C
- TR: ca. 45 Min

Herstellungshinweise:

- Für 3-Strangzöpfe 3x 100g
- Für 2-Strangzöpfe 2x 150g
- Gärraum 75% rel. Luftfeuchtigkeit, ca 30°C
- Vor dem Einschießen mit Ei bestreichen und ggf. mit geh. Mandeln/ Hagelzucker veredeln
- OH 220°C UH 200°C, fallend auf 200°C
- Zug auf, ca. 18-20 Min
- Optional: Nach dem Backen mit Puderzucker bestauben oder apricotieren und mit Fondant glasieren

Merke:

Bei diesem Gebäck haben wir folgende Kohlenhydrate als Zutat oder Dekor eingesetzt:

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. <u>Stärke</u> | ➤ <u>im Mehl</u> |
| 2. <u>Rübenzucker</u> | ➤ <u>als Kristallzucker</u> |
| 3. <u>Malzzucker</u> | ➤ <u>im Backmittel</u> |
| 4. <u>Milchzucker</u> | ➤ <u>in der Milch</u> |
| 5. <u>Rübenzucker</u> | ➤ <u>als Hagelzucker, Puderzucker oder Fondant</u> |

Zuckerverwendung in der Bäckerei:

Zucker findet Verwendung als:

- Backzutat
- Süßungsmittel
- Dekor
- Glasuren
- Konservierungsmittel

Zucker wirkt sich im Gebäck aus auf:

- Bräunung
- Geschmack
- Porung
- Rösche