

Hefeteig-Konzentrat HFT 10

Basisrezept für Flechtgebäcke, wie Kranzkuchen und Zöpfe



Basisrezept Hefeteig:

Weizenmehl Type 550	9.000 g
Butter/Margarine	1.200 g
Hefeteigkonzentrat HFT 10	1.000 g
Vollei	1.000 g
Zucker	900 g
Hefe	600 g
Wasser	<u>ca. 3.400 g</u>

Gesamtteig: ca. 17.100 g

Knetzeit: 3 Minuten 1. Gang und 5 Minuten 2. Gang

Aufarbeitung: betriebsüblich

Backtemperatur: 180° C mit offenem Zug

Hefeteig-Konzentrat HFT 10

Art. Nr. 1660

Einheit:

25 kg im Karton

Bestellung:



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10, 63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336, Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10
63633 Birstein
Tel. (06054) 900 336
Fax (06054) 900 338
Mail: info@deffland-gmbh.de

Hefeteig

für Rosinenbrot und -brötchen, Hefeknoten und süße Brötchen



Teig:

Weizenmehl Type 550	9.000 g
Butter/Margarine	1.200 g
Hefeteigkonzentrat HFT 10	1.000 g
Vollei	1.000 g
Zucker	750 g
Hefe	600 g
Wasser	<u>ca. 3.500 g</u>
Gesamtteig:	ca. 17.000 g

Knetzeit: 3 Minuten 1. Gang und 5 Minuten 2. Gang

Aufarbeitung: betriebsüblich
Für Rosinenstuten und -brötchen werden dem Teig am Schluß 20 % Rosinen untergeknetet.
Knoten, süße Semmeln und Rosinenbrötchen können nach obigem Rezept sehr gut über GU produziert werden.

Backtemperatur: 180° C mit offenem Zug