

Hefezopf

20% Butter



Bezeichnung	Menge	ME
Vorteig Hefefeinteig (TA160)		
Weizenmehl Type 550	5,000	KG
Hefe	0,500	KG
Wasser (TA 160)	3,000	KG
Knetzeit	2 Minuten Stufe 1 3 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 26°C Teigruhe: ca. 30 Minuten	
Zwischensumme Vorteig Hefefeinteig (TA160):		8,500 KG
End-Position Hefezopf		
Weizenmehl Type 550	5,000	KG
Zucker	1,500	KG
Butter	2,000	KG
Vollmilchpulver	0,600	KG
Salz	0,200	KG
Ei	0,500	KG
Zitrone abgerieben	0,010	KG
Vanille	0,020	KG
Wasser	1,300	KG
Hinweis	Wenn über Nacht geführt, dann 2% GDL-Backpulver (bezogen auf die GME) hinzufügen.	
Knetzeit	2 Minuten Stufe 1 4 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 26°C Teigruhe: 15 Minuten	
Aufarbeitung	Teig entsprechend den gewünschten Zöpfen abwiegen, abpressen und flechten. Bei ½ Gare werden die Zöpfe zweimal mit Eigelb abgestrichen und eventuell mit gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreut. Bei ¾ Gare einschießen.	
Backen	Ofentemperatur: 210°C kein Schwaden, Zug offen Backzeit: 15-30 Minuten je nach Gewicht	
Gesamtteiggewicht:		19,630 KG