

# Laugengebäck Traditionelle Herstellung



Bezeichnung	Menge	ME
<b>Weizensauerteig (TA200)</b>		
Weizenmehl Type 550	0,500	KG
Wasser (TA200)	0,500	KG
Anstellgut	2-5% gerechnet auf die GME	
Kneten	3 Min. Stufe 1 3 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 26 °C Reifezeit: 16 Std. bei ca. 25 °C	
<b>Zwischensumme Weizensauerteig (TA200):</b>		<b>1,000 KG</b>
<b>Weizenvorteig (TA160)</b>		
Weizenmehl Type 550	1,003	KG
Hefe	0,005	KG
Wasser (TA160)	0,602	KG
Herstellung	4 Minuten Stufe 1 4 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 22-24°C Reifezeit: 2 - 3 Std. bei 20 °C / ca. 16 Std. bei 5 °C	
<b>Zwischensumme Weizenvorteig (TA160):</b>		<b>1,610 KG</b>
<b>End-Position Laugengebäck Traditionelle Herstellung</b>		
Weizenmehl Type 550	8,500	KG
Vollmilchpulver	0,200	KG
Weizengluten	0,125	KG
Salz	0,160	KG
Butter	0,800	KG
Hefe	0,300	KG
Malzextrakt, flüssig	0,200	KG
Scherbeneis (TA147)	3,600	KG
Kneten	6 Minuten Stufe 1 2-4 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur 22°C Teigruhe: 5 Minuten	

Bezeichnung	Menge	ME
Aufarbeitung	Teigeinlage: 2.250g Ballengare: 8-10 Minuten Die Ballen teilen, mit der Hörnchenwickelmaschine langrollen und zu Brezeln schlingen. Die Brezeln im Gärraum angehen lassen und bei ½ Gare im Kühlschrank über Nacht absteifen lassen. Wenn die Teiglinge kälter und stabiler geworden sind, werden sie in eine 3 - 4 %ige Natronlauge getaucht und auf Backpapier abgesetzt. Gleich im Anschluss werden die Brezeln in Längsrichtung eingeschnitten und mit Brezelsalz bestreut.	
Backen	Ofentemperatur: 230 - 240 °C, ohne Dampf, mit offenem Zug Backzeit: 15-18 Minuten	
<b>Gesamtteiggewicht:</b>		<b>16,495 KG</b>