

BUCHTELN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig	0,750 kg	7.50%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,200 kg	2.00%
Butter	0,750 kg	7.50%
Zucker	1,500 kg	15.00%
Vollei	0,500 kg	5.00%
Salz	0,150 kg	1.50%
Fala Hefe für Süßteige	0,500 kg	5.00%
Milchpulver	0,500 kg	5.00%
Wasser	3,500 kg	35.00%
Gesamtgewicht	18,350 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 1,8 kg für einen Ballen

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 25 -30 Min.

Für die Buchteln können alle gängigen Fruchtfüllungen verwendet werden. Hier z.B. Kirschfüllung