

FRANZBRÖTCHEN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Crème de Levain Dinkel	0,400 kg	4.00%
Pulso Tourier Plus	0,150 kg	1.50%
Butter	0,800 kg	8.00%
Zucker	0,800 kg	8.00%
Vollei	0,500 kg	5.00%
Milchpulver	0,480 kg	4.80%
Salz	0,180 kg	1.80%
Fala Hefe für Süßteige	0,500 kg	5.00%
Wasser	3,600 kg	36.00%
Gesamtgewicht	17,410 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 4 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: Keine. Teig nach Knetzeit als Platte ca. 1 Stunde kühlen

Teigeinlage: Betriebsüblich

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 18 Min.

Tourieren: 20 % Tourierbutter auf Grundteig, drei einfache Touren. Nach dem Tourieren den Teig auf 3,8 - 4 mm ausrollen und mit flüssiger Butter abstreichen und mit reichlich Zimt-Zucker bestreuen.