

SCHOKOBRÖTCHEN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig	0,750 kg	7.50%
Pulso Hefefeinteig 2 % CL	0,200 kg	2.00%
Butter	0,750 kg	7.50%
Zucker	1,500 kg	15.00%
Vollei	0,500 kg	5.00%
Vollmilchpulver	0,560 kg	5.60%
Salz	0,180 kg	1.80%
Fala Hefe für Süßteige	0,500 kg	5.00%
Wasser	3,500 kg	35.00%
Gesamtgewicht	18,440 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 2,4 kg für einen Ballen

Gare: 90 Min.

Ofentemperatur: 210°C - 220°C

Schwaden: ohne Schwaden

Backzeit: 18 Min.

Vor dem Backen mit Eigelb abstreichen. Nach Knetzeitende können Rosinen oder Schokotropfen in den Teig gegeben werden.