

BUTTERZOPF (5 % WEIZEN VERSÄUERT MIT LIVENDO FREYJA UND PULSO SOFT'N FRESH HEFETEIG)

Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	0,500 kg	100.00%
Livendo Freyja	0,050 kg	10.00%
Wasser	0,500 kg	100.00%
Gesamtgewicht	1,050 kg	

Fermentation bei 28 - 30 °C für 18 Stunden.

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,500 kg	95.00%
Sauerteig TA 200	1,000 kg	10.00%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,200 kg	2.00%
Butter	1,200 kg	12.00%
Zucker	1,500 kg	15.00%
Vollei	0,500 kg	5.00%
Salz	0,160 kg	1.60%
Kastalia 1:1	0,500 kg	5.00%
Milch	4,000 kg	40.00%
Gesamtgewicht	18,560 kg	



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 27 °C

Teigeinlage: 0,450 kg

Gare: über Nacht bei +4 °C lagern

Ofentemperatur: 170 °C

Backzeit: 22 Min.