



Rund um Hefesoft

Das Allroundprodukt für alle Hefeteige

Zaubern Sie auf die Schnelle **vielfältige Gebäck-Highlights** in Ihre Verkaufstheke: Blechkuchen, Hefefeinteig- und Stückgebäcke lassen sich ganz **unkompliziert** mit unserem Backmittelkonzentrat **Hefesoft** herstellen. Die Gebäcke erhalten eine **weiche, saftige Krume** und zeichnen sich durch ein **hohes Gebäckvolumen** aus. Für alle Profis, die es schnell und einfach lieben.



Hefesoft
Art.-Nr.: 1498310
Gebinde: 10,0kg im Karton

- Produktvorteile:**
- Optimierung der Wertschöpfung durch höheres Gebäckvolumen, dadurch geringere Einwaagen
 - Durch hohe Konzentration des Backmittels besteht ein sehr variabler Einsatzbereich
 - Das Produkt kann individuell aromatisiert werden, z. B. durch Zugabe von **Hefeteig-Aroma, Caribia, Combani, Sizilia** oder auch Malz
 - Optimale Frischhaltung über mehrere Tage
 - Für alle Führungsarten (frisch, GU, GV) sowie für eine maschinelle Verarbeitung bestens geeignet



Beste Zutaten für Profis
Entdecken Sie diese und weitere Produkte in unserem Online-Shop:



shop.
martinbraun.de

Milchbrötchen

Gesamtstückzahl: 120



- | | |
|----------------|-----------------------------|
| | Hefeteig |
| 4,770 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 0,145 kg | Hefesoft |
| 0,470 kg | Zucker |
| 0,800 kg | Butter oder Backmargarine |
| 0,240 kg | Hefe |
| 0,340 kg | Vollei |
| 0,085 kg | Salz |
| 1,870 kg | Wasser, kalt |
| 0,295 kg | Vollmilchpulver |
| 0,040 kg | Hefeteig-Aroma |
| | ▶ Spiralkneter: 4+7 Minuten |
| | Teigtemperatur: 25–27°C |
| | Teigruhe: 15 Minuten |
| | Ballengare: 10–15 Minuten |

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zu Ballen à 2.100 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei voller Gare mit Eistreiche abstreichen oder übersprühen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen/ Thermo-Roll**
- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C (= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Backen: ohne Schwaden
 - ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten
- Ofensystem: Stikkenofen**
- ▶ Backtemperatur: 210–200°C (= 20–30°C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug
 - ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter
 - ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Süße Hörnchen

Gesamtstückzahl: 30



- | | |
|----------------|--|
| | Hefeteig |
| 2,100 kg | Hefeteig (Hefesoft) |
| | [siehe Grundrezept] |
| | Füllung |
| 0,375 kg | Butterfett, weich |
| 0,375 kg | Hagelzucker |
| | ▶ Mischen und ca. 25 g Füllung für ein Hörnchen aufdressieren. |

Herstellung

- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei voller Gare mit Eistreiche abstreichen oder übersprühen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen/ Thermo-Roll**
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26°C
 - ▶ Backtemperatur: ca. 210°C (= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Backzeit: ca. 10–12 Minuten
- Ofensystem: Stikkenofen**
- ▶ Backtemperatur: 210–200°C (= 20–30°C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug
 - ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter
 - ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Rosinen- / Schoko- / Knusper-Brötchen

Gesamtstückzahl: 120



	Hefeteig
..... 4,500 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,135 kg	Hefesoft
..... 0,675 kg	Zucker
..... 0,810 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,360 kg	Hefe (Die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen.)
..... 0,630 kg	Vollei
..... 1,400 kg	Wasser, kalt, bis 1,550 kg (Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,080 kg	Salz
..... 0,050 kg	Hefeteig-Aroma
	▶ Spiralkneter: 4+7 Minuten
	Teigtemperatur: 25 – 27°C
	Teigruhe: 15 Minuten
	Ballengare: 10 – 15 Minuten

	Für Rosinen- / Schokobrötchen
..... 1,700 kg	Sultaninen, am Vortag eingeweicht
	oder
..... 1,250 kg	Schokotropfen (gekühlt)
	▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

	Für Knusper-Brötchen:
	Knuspermix
..... 0,170 kg	Bienex
..... 0,140 kg	Mandeln
	▶ Gut mischen und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Herstellung Rosinen- / Schokobrötchen

- ▶ Den Teig zu Ballen von 2.400 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei voller Gare mit Eistreiche abstreichen oder übersprühen.
- ▶ Abbacken.

***TIPP:** Zur Herstellung von Schokobrötchen gekühlte oder angefrosthete Schokotropfen verwenden. Dies verhindert, dass die Tropfen beginnen, sich aufzulösen.*

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Abbacken: bei voller Gare
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtechnik: Zug geschlossen lassen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C (= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: 210 – 200°C (= 20 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug
- ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter
- ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Herstellung Knusper-Brötchen

- ▶ Den Hefeteig zu Ballen à 2.100 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Die rundgewirkten Teilchen leicht anfeuchten und in den Knuspermix drücken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Abbacken: bei voller Gare
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtechnik: Zug geschlossen lassen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C (= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: 210 – 200°C (= 20 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug
- ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter
- ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Softige Zöpfe

Gesamtstückzahl: 28



	Hefeteig
..... 6,730 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,200 kg	Hefesoft
..... 1,220 kg	Butter oder Backmargarine
..... 1,000 kg	Zucker
..... 0,460 kg	Hefe (Die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen.)
..... 0,930 kg	Vollei
..... 0,120 kg	Salz
..... 2,100 kg	Wasser, kalt, bis 2,200 kg (Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
	▶ Spiralkneter: 4+7 Minuten
	Teigtemperatur: 25 – 27°C
	Teigruhe: 15 Minuten
	Ballengare: 10 – 15 Minuten

Herstellung

- ▶ Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 150 g abwiegen.
- ▶ Die Teigstücke zu Strängen von ca. 30 cm Länge ausrollen und jeweils 3 Stränge, nicht zu fest, zum Zopf flechten.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Nach der Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Abbacken: bei ½ bis ¾ Gare

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Backtemp.: ca. 180°C (= 50°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemp.: ca. 185°C (= 45°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: 1,5 Minuten
- ▶ Backtemp.: ca. 165°C (= 65°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: 22 Minuten
- ▶ Backtemp.: ca. 170°C (= 60°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit : ca. 1,5 Minuten
- ▶ Abbacken: bei geöffnetem Zug

Kardinalsmütze

Gesamtstückzahl: 12



	Hefeteig
..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,090 kg	Hefesoft
..... 0,400 kg	Zucker
..... 0,400 kg	Quark (Magerstufe)
..... 0,900 kg	Butter
..... 0,450 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Eigelb
..... 0,500 kg	Wasser, kalt
..... 0,300 kg	Hefe
..... 0,054 kg	Salz
..... 0,040 kg	Butter-Sahne-Aroma
..... 0,010 kg	Kovanil
	▶ Spiralkneter: 4+7 Minuten
	Teigtemperatur: 25 – 27°C
	Teigruhe: 15 Minuten
	Ballengare: 10 – 15 Minuten

..... 0,650 kg	Sultaninen, am Vortag eingeweicht
	▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Dekor

..... 1,300 kg	Fondant
..... 0,250 kg	Mandeln, gehobelt und geröstet

Herstellung

- ▶ Nach der Teigruhe zu Ballen à 550 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare nochmals rundwirken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei ¾ Gare mit Eistreiche abstreichen und einschneiden.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Abbacken: bei voller Gare
- ▶ Backtemp.: ca. 180°C (= 50°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Butterkuchen

1 Blech, 60×40 cm; Gesamtstückzahl: 40

Streuselkuchen

1 Blech, 60×40 cm; Gesamtstückzahl: 40

Mini-Panettone

Gesamtstückzahl: 120

Montys

Gesamtstückzahl: 45



.....	1,350 kg	Hefeteig (Hefesoft) [siehe Grundrezept]
.....	0,250 kg	Butter
.....	0,050 kg	Fondant
.....	0,003 kg	Combani ► Aufschlagen.
.....		Auflage
.....	0,120 kg	Mandeln, gehobelt
.....	0,100 kg	Zucker
.....	0,200 kg	Sahne, flüssig

.....	1,350 kg	Hefeteig (Hefesoft) [siehe Grundrezept]
.....		KSK-Creme
.....	0,400 kg	Sahne, flüssig
.....	0,150 kg	KSK
.....	0,070 kg	Vollei
.....	0,200 kg	Wasser ► Glattrühren.
.....	0,750 kg	Streusel (Mürbella) [siehe Grundrezept]

.....	5,000 kg	Hefeteig
.....	0,150 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,550 kg	Hefesoft
.....	2,250 kg	Zucker
.....	0,875 kg	Butter
.....	0,875 kg	Vollei
.....	0,750 kg	Eigelb
.....	0,450 kg	Wasser, kalt/ evtl. Crushed Ice
.....	0,060 kg	Hefe
.....	0,030 kg	Salz
.....	0,015 kg	Hefeteig-Aroma Sizilia ► Spiralkneter: 4+7 Minuten Teigtemperatur: 22–24 °C Teigruhe: 15 Minuten Ballengare: 10–15 Minuten

.....	0,750 kg	Früchte
.....		Sultaninen, am Vortag eingeweicht ► Zum Schluss langsam unter den Teig laufen lassen.

.....	0,150 kg	Dekor
.....	0,300 kg	Vollei
.....		Hagelzucker ► Zum Bestreuen.

.....	1,000 kg	Vorteig
.....	0,250 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,040 kg	Hefe
.....	0,620 kg	Magermilchpulver
.....		Wasser ► Alle Zutaten zu einem Vorteig verarbeiten und 2 Stunden ruhen lassen.

.....	1,000 kg	Hauptteig
.....	0,750 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,250 kg	Butter
.....	0,038 kg	Zucker
.....	0,030 kg	Salz
.....	0,150 kg	Hefesoft
.....	0,010 kg	Vollei
.....	0,020 kg	Sizilia Kovanil ► Alle Zutaten mit dem Vorteig 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten.

.....	0,900 kg	Früchte
.....	0,250 kg	Sultaninen, am Vortag eingeweicht
.....		Hagelzucker ► Die Sultaninen mit dem Hagelzucker langsam unter den Teig laufen lassen. TIPP: Alternativ können auch 1.200 g Schoko-Chunks statt Sultaninen verwendet werden.

- Herstellung**
- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
 - Bei ½ Gare Löcher in den Teig drücken.
 - Die mit dem Fondant aufgeschlagene Butter in die Löcher dressieren.
 - Die Mandeln aufstreuen.
 - Den Zucker aufstreuen.
 - Nach kurzer Nachgare abbacken.
 - Nach dem Backen sofort mit flüssiger Sahne dünn abstreichen.
- Hinweis: Zur Herstellung von Butterkuchen dürfen im Teig und bei der Auflage nur Butter oder Butterfett verwendet werden.*

- Backtechnik**
- Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll**
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
 - Backzeit: ca. 15 Minuten

- Herstellung**
- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
 - Die Creme aufstreichen.
 - Die Streusel aufstreuen.
 - Abbacken.
- Backtechnik**
- Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll**
- Abbacken: bei ½ Gare
 - Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - Backzeit: ca. 20 Minuten

- Herstellung**
- Nach dem Kneten zu Ballen à 100 g abpressen.
 - In die Papierform legen und in Muffinbackformen stellen.
 - Auf Gare stellen.
 - Bei ¾ Gare mit Eistreiche abstreichen und einschneiden.
 - Den Zucker aufstreuen.
 - Abbacken.

- Backtechnik**
- Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll**
- Backtemp.: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
 - Backzeit: ca. 20 Minuten

- Herstellung**
- Von dem Teig je 120 g Stücke abzapfen und auf Backbleche absetzen.
 - Die Teigstücke bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
 - Mit Eistreiche abstreichen.
 - Abbacken.

- Backtechnik**
- Ofensystem: Stikkenofen**
- Backtemp.: 200–180 °C (= 30–50 °C unter Brötchenbacktemp.)
 - Backzeit: ca. 16–18 Minuten

Grundrezepte

Hefeteig

..... 1,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,030 kg	Hefesoftware
..... 0,150 kg	Zucker
..... 0,180 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,080 kg	Hefe (Die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen.)
..... 0,140 kg	Vollei
..... 0,310 kg	Wasser, kalt, bis 0,350 kg (Die Wassermenge ist der Mehqualität anzupassen.)
..... 0,018 kg	Salz
..... 0,010 kg	Hefeteig-Aroma
	► Spiralkneter: 4+7 Minuten

Backtechnik

- Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- Teigruhe: ca. 15 Minuten

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.



Martin Braun KG

Tillystraße 17–21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317