

RUNDUMM

Butter-Hefeteig



Butter-Hefeteig, das Convenience-Feinbackmittel für alle Hefeteiggebäcke mit Butter.

Grundrezepte Gebäck/Produkt	Butterhefeteig für Blechkuchen	Butterzöpfe	Butterplunder	Buttercroissants
Butter-Hefeteig	3000 g	2000 g	3500 g	4000 g
Wasser, kalt (ca.)	1000 bis 1100 g	650 bis 700 g	1200 g	1800 g
Vollei	300 g	200 g	350 g	-
Hefe	225 g	150 g	250 g	300 g
Butter-Zieh fett	-	-	2000 g	2000 g
Gesamtmenge	4500 bis 4600 g	3000 bis 3050 g	7300 g	8100 g
Knetzeit in Minuten Spiralkneter:	Das Verhältnis der Teigmenge zur Knetergöße und zum Knetsystem bestimmt die Dauer der Knetzeit! 2 + 6 - 8 2 + 6 - 8 2 + 4 2 + 5			
Teigtemperatur:	24 bis 26 °C	24 bis 26 °C	20 bis 22 °C	20 bis 22 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.	ca. 10 Min.	ca. 10 Min. zwischen den Touren (Froster)	ca. 10 Min. zwischen den Touren (Froster)
Backtemperatur:	*	ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)	*	ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	*	ca. 20 Min.	*	ca. 20 Min.

* Backtemperatur und Backzeit sind je nach Gebäckart und Auflage unterschiedlich.

Butterberliner 150 Stück

Betriebsrezept

_____ 4000 g Butter-Hefeteig	Intensiv verkneten.** Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Min. Teigtemperatur: 24 bis 26 °C
_____ 1100 g	
_____ bis 1200 g Wasser	
_____ 800 g Vollei	
_____ 300 g Hefe	

** Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.

Hinweis!

**Werden Berliner als Butterberliner deklariert,
müssen sie in Butterfett gebacken werden!**

Herstellung

- Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- Einwaage pro Ballen: 1200 g
- Ballengare: ca. 15 Minuten
- Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgut-trägern absetzen.
- Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 70 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%
- Absteifzeit: ca. 10 Minuten
Siedefetttemperatur: 175 bis 180 °C
Backzeit: ca. 6 - 8 Minuten
- Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern oder nach dem Erkalten aprikotieren und glasieren.