



# Hefefeinteig

laktosefreier universeller Basisteig

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	9,400 kg	9,400	18,800	28,200
Vormischung Hefefeinteig	2,785 kg	2,785	5,570	8,355
Dinkel-Crisp 630	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Zucker	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
original Vanille 1:9	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
original Orange	0,005 kg	0,005	0,010	0,015
Salz	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Vollei	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Hefe (Menge nach Führung)	0,650 kg	0,650	1,300	1,950
Wasser ca.	3,900 kg	3,900	7,800	11,700
-				
Butterreifett	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
<b>12.2.18 0:52</b>	19,035	19,035	38,070	57,105

## Erläuterung

Den Teig erstmal etwas fester halten, da das später zugegebene Butterfett den wieder weicher macht.

Nach dem ersten Versuch schauen, ob die Krume die enorme Menge an gebundenem Wasser stabil bindet, ansonsten Teigausbeute reduzieren.

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- Vormischung kann für 8 Wochen auf Vorrat hergestellt werden.
- Anstatt des hellen Dinkel-Extrudats kann auch eines aus Dinkelvollkorn oder eines aus Hartweizen eingesetzt werden.

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

8 Minuten

3 Minuten (entsprechend auskneten)

25°C

20 - 30 Minuten