



Laugenstange

saftiges Gebäck

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
VorteigTA170	3,430 kg	3,430	6,860	10,290
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Wasser	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Weizenmehl Typ 550	7,500 kg	7,500	15,000	22,500
Durum-Crisp extrafein	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Salz	0,190 kg	0,190	0,380	0,570
Butter	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
liquimalt gold	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (nach Führung)	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Wasser	3,700 kg	3,700	7,400	11,100
3.11.17 18:06	16,570	16,570	33,140	49,710

Erläuterung

Soll der Teig für Brezeln und Knoten verwendet werden, diesen etwas fester halten.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- der flüssige Malzextrakt sorgt für den abgerundeten Geschmack

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

betriebsüblich

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten

Knetzeit schnell

5 Minuten (nach Knetter)

Teigtemperatur

21 - 22°C

Teigruhe

0 Minuten

Variationen

- Einsatz des betriebsüblichen Vorteig / Poolish

- Zugabemenge von Fett (alternativ auch Öl) zwischen 3 und 7%