



Hefezopf (20% Butter)

Grundrezeptur für 10.000 g Gesamtmehlmenge

Vorteig

Knetzeit Spiralkneter:

2 Minuten Stufe I

3 Minuten Stufe II

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

5.000 g Weizenmehl, Type 550

500 g Hefe

3.000 g Wasser (TA 160)

8.500 g Vorteig

Teigherstellung

Knetzeit Spiralkneter:

4 Minuten Stufe I

4 Minuten Stufe II

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

8.500 g Vorteig

5.000 g Weizenmehl, Type 550

1.500 g Zucker

2.000 g Butter

600 g Vollmilchpulver

200 g Salz

500 g Eier

Zitrone / Vanille

1.300 g Wasser (TA 143)

19.600 g Hefefeinteig

Aufarbeitung

Teig entsprechend den gewünschten Zöpfen abwiegen, abpressen und flechten
Bei ½ Gare werden die Zöpfe zweimal mit Eigelb abgestrichen und eventuell mit gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreut.

Endgare: bei ¾ Gare einschließen

Backen

Ofentemperatur : 210°C, ohne Schwadengabe und mit geöffnetem Zug backen

Backzeit : je nach Zopfgewicht 15 - 30 Minuten