



## Laugengebäck mit Vorteig

Grundrezeptur für 10.000 g Weizenmehl

### Weizenvorteig

<i>Knetzeit :</i>	2.000 g Weizenmehl, Type 550
<i>2 Minuten Stufe I</i>	10 g Hefe (0,5%)
<i>3 Minuten Stufe II</i>	1.200 g Wasser (60%)
<i>Teigtemperatur : 24 °C-25 °C</i>	<hr/> 3.210 g Weizenvorteig (TA 160)

Gesamtreifezeit des Vorteiges: 12 bis 20 Stunden

Den Weizenvorteig 1 bis 2 Stunden im Raum stehen lassen und anschließend im Kühlschrank bei 4 bis 6 °C weiter reifen lassen.

### Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	8.000 g Weizenmehl, Type 550
<i>4 Minuten Stufe I</i>	300 g Brötchenbackmittel
<i>4 Minuten Stufe II</i>	200 g Salz
<i>Teigtemperatur : 22 °C</i>	600 g Butter / Margarine
	3.210 g Weizenvorteig (TA 160)
	400 g Hefe
	3.800 g Wasser
	<hr/> 16.510 g Gesamtteig (TA 150)

### Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung :	10 Minuten
Teigeinlage :	2200 g

Die Teiglinge im Gärraum angehen lassen und bei ½ Gare, gut absteifen lassen (evtl. im Kühlschrank).

Wenn die Teiglinge kälter und stabiler geworden sind, werden sie in eine 3-4 %ige Natronlauge getaucht und dann auf Bleche mit Backpapier abgesetzt.

### Backen

Ofentemperatur :	220 - 230 °C, Schwadengabe: keine
Backzeit :	ca. 14 Minuten