

## Butterzopfteig mit Keimkraft

21.01.10

<b>Herkunft</b>	ICTS
<b>Bereich</b>	Bäckerei
<b>Produktgruppe</b>	Grundrezepte
<b>Stückzahl</b>	<input type="text" value="1"/> Stück
<b>Einlage</b>	<input type="text" value="16'300"/> g
<b>Endgewicht</b>	<input type="text" value="16'300"/> g



Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
5'000 g	Milch		
200 g	Malz flüssig		
200 g	Zucker		
350 g	Backhefe	verrühren	
7'500 g	Weizenmehl 400		
750 g	Keimlingsmehl Keimkraft WG		
100 g	Levit Instant	mit obigen Zutaten mischen	
200 g	Speisesalz		
500 g	Eier	miteinander mischen, begeben	
1'500 g	Butter	bei Hälfte der Mischzeit	
<b>16'300 g</b>	<b>Total Rohmaterial 1</b>		

g  % Verlust in Rohmaterial 1

g Rezept-Endgewicht

**Backtemperatur**  °C

**Backzeit**  Minuten

Legende X = als CCP definiert

Herstellung	CCP
<b>Kneten (Spiralkneter):</b> <i>Mischzeit:</i> 10 - 12 Minuten, <i>Knetzeit:</i> 1 - 2 Minuten <b>Teigtemperatur:</b> 22 - 24 °C <b>Stockgare:</b> 60 Minuten	

Legende X = als CCP definiert

## Verzeichnis der Zutaten

Weizenmehl, Milch, Butter 9,2 %, Keimlingsmehl 4,6 %, Eier (CH), Backhefe, Gerstenmalz, Speisesalz iodiert, Zucker, getrockneter Sauerteig (Weizen-, Roggenmehl, Milchbestandteile)

## Nährwerte

Kilokalorien (kcal)	273	Protein	7,3 g		
Kilojoule (kJ)	1'143	Kohlenhydrate	39,4 g	Fett	9,7 g