

Premium Active-Soft-Gel-Plus



Premium Active-Softgel-Plus ist eine konzentrierte Backpaste und besteht hauptsächlich aus hydrierten Emulgatoren. Premium Active-Softgel-Plus ist universell einsetzbar und verleiht den Gebäcken einen zarten, saftigen, vollmundigen Biss. Die Frischhaltung ist unübertroffen und die Teige selbst sind sehr plastisch und gut formbar. Premium Active-Softgel-Plus ist für alle Sorten von Hefe und Hefefeinteigen geeignet.



Rezeptvorschlag:

Butterhefezöpfe

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	10,000 kg	_____
Butter	1,500 kg	_____
Zucker	1,500 kg	_____
Vollei	1,200 kg	_____
Hefe	0,800 kg	_____
Premium Weizensauer-Spezial	0,300 kg	_____
Premium Soft-Bake	0,250 kg	_____
Premium Active-Softgel-Plus	0,200 kg	_____
Meersalz	0,150 kg	_____
Wasser	ca. 3,000 l	_____

Teiggewicht	18,900 kg	

Knetzeit:

Ca. 3 Minuten langsam und 7 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 23 - 24 °C.

Teigruhe:

Ca. 5 - 10 Minuten.

Aufarbeitung:

Teigstücke von 0,160 kg abwiegen und für ca. 20 Minuten auf Zwischengare stellen. Anschließend mit dem Hörnchenwickler zu ca. 35 cm langen Teigsträngen rollen. Drei, vier oder fünf Teigstränge nehmen, zum Zopf flechten und auf Bleche absetzen.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 32 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 45 Minuten.

Backprozess:

Bei $\frac{3}{4}$ Gare werden die Zöpfe mit Ei abgestrichen und mit Hagelzucker oder Mandeln bestreut. Bei voller Gare werden die Zöpfe ohne Schwaden in den Ofen geschoben. Die Backtemperatur liegt bei ca. 170 °C.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 28 bis 35 Minuten.