

## Butterzopf mit Keimkraft

21.01.10

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| <b>Herkunft</b>       | ICTS        |
| <b>Bereich</b>        | Bäckerei    |
| <b>Produktegruppe</b> | Spezialbrot |
| <b>Stückzahl</b>      | 33 Stück    |
| <b>Einlage</b>        | 511 g       |
| <b>Endgewicht</b>     | 438 g       |



| Gewicht         | Rohmaterial / Halbfabrikat   | Hinweise        | CCP |
|-----------------|------------------------------|-----------------|-----|
| 16'400 g        | Butterzopfteig mit Keimkraft |                 |     |
| 100 g           | Staubmehl Spezial            | zum Aufarbeiten |     |
| 250 g           | Eistreiche                   | zum Bestreichen |     |
| <b>16'750 g</b> | <b>Total Rohmaterial 1</b>   |                 |     |

|         |        |                          |
|---------|--------|--------------------------|
| 2'379 g | 14,2 % | Verlust in Rohmaterial 1 |
|---------|--------|--------------------------|

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 14'372 g | Rezept-Endgewicht |
|----------|-------------------|

**Backtemperatur** 230 - 220 °C

**Backzeit** 20 - 25 Minuten

Legende X = als CCP definiert

## Herstellung

**CCP**

### Herstellung:

Teigstücke à 500 g abwägen und leicht rund wirken. Mit Schluss nach unten auf Tuch absetzen. Mit Plastik zudecken und ca. 5 Minuten abstehen lassen. Anschliessend leicht flach drücken und schonend durch die Gipfel- und Wickelmaschine lassen. Die Stränge noch etwas länglich rollen und einen Kopf andrehen, leicht mit Weizenmehl stauben und locker zu einem Knopf flechten. Die Teiglinge auf mit Tuch belegtes Blech oder Einschliessapparat absetzen und sorgfältig mit Eistreiche bepinseln. Vor dem Backen die Teiglinge nochmals mit Eistreiche bepinseln und in mittelwarmen Ofen direkt auf Herdplatte bei offenem Zug einschliessen. Nach 5 Minuten Zug schliessen, dämpfen und bei Hälfte der Backzeit Zug öffnen.

Legende X = als CCP definiert

## Verzeichnis der Zutaten

Weizenmehl, Milch, Butter 10,5 %, Keimlingsmehl (Weizen, Mais, Dinkel, Hirse, Buchweizen, Rotklee, Erbse, Linse) 5,3 %, Eier (CH), Backhefe, Gerstenmalz, Speisesalz iodiert, Zucker, getrockneter Sauerteig (Weizen-, Roggenmehl, Milchbestandteile)

## Nährwerte

|                     |       |               |        |      |        |
|---------------------|-------|---------------|--------|------|--------|
| Kilokalorien (kcal) | 317   | Protein       | 8,7 g  |      |        |
| Kilojoule (kJ)      | 1'325 | Kohlenhydrate | 45,5 g | Fett | 11,2 g |

