

Kartoffelzopf



Vorteig

3,000 kg	Kartoffeln, gekocht		<ul style="list-style-type: none"> - 26°C Teigtemperatur - Intensive Teigbereitung - 60 – 90 Minuten Teigruhe
2,000 kg	Milch		
2,000 kg	Weizenmehl 550		
0,200 kg	Hefe		
7,200 kg	Vorteig		

Teigbereitung

7,200 kg	Vorteig		<ul style="list-style-type: none"> - 26°C Teigtemperatur - Intensive Teigbereitung - ! Teig sehr weich - 60 – 90 Minuten Teigruhe
8,000 kg	Weizenmehl 550		
1,500 kg	Butter		
0,020 kg	Muskatnuss		
0,300 kg	Salz		
4,500 kg	Milch		
21,520 kg	Teig		

Verarbeitung

- 0,250 kg schwere Teigstücke auswiegen und zu konischen Strängen formen
- die Stränge gut mit Roggenmehl bestauben und daraus Dreistrangzöpfe flechten
- verkehrtherum in Brotformen garen
- mit knapper Gare schieben, evtl. die Zöpfe vor dem Backen mit Roggenmehl absieben
- ca. 10°C über Brötchenbacktemperatur anbacken und fallend mit geöffnetem Zug ausbacken
- Backzeit: 35 Minuten