

## Pfannkuchen



### Vorteig

<b>3,500 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>	<b>0,254 kg</b>	- Hefestück mit 26°C, ca. 60-90 min führen
<b>2,800 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,203 kg</b>	
<b>0,350 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,025 kg</b>	
6,650 kg	Vorteig	0,482 kg	

### Hauptteig

<b>6,650 kg</b>	<b>Hefestück</b>	<b>0,482 kg</b>	- ca. 26°C Teigtemperatur - ! Teig etwas weich - gut auskneten - während der Teigruhe 2 bis 3 mal ausstoßen
<b>6,500 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>	<b>0,472 kg</b>	
<b>1,000 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,073 kg</b>	
<b>0,900 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,065 kg</b>	
<b>3,500 kg</b>	<b>Vollei</b>	<b>0,254 kg</b>	
<b>0,200 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,015 kg</b>	
<b>1,150 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,084 kg</b>	
<b>0,020 kg</b>	<b>Backmalz</b>	<b>0,001 kg</b>	
<b>0,050 kg</b>	<b>Zitrone</b>	<b>0,004 kg</b>	
19,970 kg	Pfannkuchenteig	1,450 kg	

### Verarbeitung

- Teigballen nach der Teigruhe pressen und rundwirken
- Teiglinge werden auf Kipptrögelapparate gelegt und zum gären gestellt
- bei fast voller Gare die Teiglinge absteifen lassen
- die abgesteiften Pfannkuchen mit dem Schluss nach oben in die heiße Friteuse gegeben
- der Deckel wird verschlossen und nach 3 Minuten wieder geöffnet
- Pfannkuchen wenden ohne Deckel weiterbacken, nach 2 – 3 Minuten erneut wenden und ca. 1 Minute fertig backen
- vor dem herausholen nochmals wenden und abtropfen lassen
- zuckern und anschließend füllen oder glasieren