



## Hefezöpfe

Rezeptur



Bio-Weizenmehl 550	10,000 kg
Bio-Vollei	1,200 kg
Bio-Margarine	1,800 kg
Bio-Zucker	1,400 kg
<b>Bio-Levafresh freeze</b>	<b>1,000 kg</b>
Salz	0,200 kg
Bioreal Bio-Hefe	0,600 kg
Bio-Milch	3,400 kg
<b>Teigmenge</b>	<b>19,600 kg</b>

Knetzeit	6 min langsam; 6 min schnell
Teigtemperatur	26-27 °C
Teigruhe	ca. 10 min
Aufarbeitung	betriebsüblich
Sultaninen für Zopf	2,500 kg
Garzeit	betriebsüblich
Backtemperatur	betriebsüblich
Backzeit	betriebsüblich