

REZEPT mit



Rezept

(auf 10 kg Gesamtmehlmenge berechnet)

Zopfteig:	0,500 kg BÖCKER Levino
	10,000 kg Weizenmehl
	1,200 kg Zucker
	1,500 kg Butter
	1,500 kg Eier
	3,500 ℓ Milch
	0,100 kg Salz
	0,500 kg Hefe
	18,800 kg Zopfteig

Durchführung:

Nach der Ruhezeit von 10 Minuten Teigstücke von ca. 250 g abwägen und leicht rundwirken. Anschließend noch einmal bei Raumtemperatur für 10–15 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe ca. 20 cm lange Stränge rollen. Immer drei Stränge zu einem Zopf flechten.

Nach 30–40 Minuten Garzeit zweimal mit Ei abstreichen, danach ohne Schwaden in den Ofen bringen.

Parameter:

Knetung:	3 Minuten langsam, 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	25–26 °C
Teigeinwaage:	250 g
Teigruhe:	2 x 10 Minuten
Gare:	32 °C / 85 % relative Luftfeuchte
Garzeit:	30–40 Minuten
Backtemperatur:	220 °C abfallend auf 200 °C Oberhitze 210 °C abfallend auf 190 °C Unterhitze
Backzeit:	30–40 Minuten

Butterzopf Direkte Herstellung mit BÖCKER Levino



Tip:

Als Bestreung gehobelte oder gestiftelte Mandeln oder Hagelzucker verwenden.