

# Schokobrötchen mit MILCHBRÖTCHEN 25

## KOMPLET MILCHBRÖTCHEN 25

MILCHBRÖTCHEN 25	250 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Salz	25 g
Zucker	30 g
Hefe	75 g
Margarine	40 g
Wasser, ca.	520 g
<b>Gesamt</b>	<b>1.940 g</b>

### zum Unterkneten

SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	390 g
<b>Gesamt zum Unterkneten</b>	<b>390 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer den SCHOKOTROPFEN, einen Teig bereiten.

Zum Schluss die SCHOKOTROPFEN kurz unterkneten und den Teig ruhen lassen.

Knetzeit: im Spiralkneter: 3 Minuten im langsamen Gang

6 Minuten im Schnellgang

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 ° C

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rund wirken und entspannen lassen.

Teiginwaage: 2330 g (30-er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und rund wirken. Anschließend wie Brötchen aufarbeiten und auf Gare stellen.



Stückgare: ca. 45 Minuten bei 30 °C  
und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 15 - 18 Minuten

### MEISTERTIPP:

Um einen besseren Glanz zu erreichen kann man die Brötchen vor dem Backen mit Eistreiche bestreichen.

*Aus Gutem das Beste backen!*

