

Softe Schokobrötchen mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Hauptteig

HEFETEIG PREMIUM 10	120 g
Weizenmehl, Type 550	1.200 g
Zucker	210 g
Butter oder Margarine	150 g
Hefe	70 g
Wasser, ca.	600 g
Gesamt Hauptteig	2.350 g

zum Unterkneten

KIDDY CHOCO SOFTY	120 g
SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	100 g
Gesamt zum Unterkneten	220 g

Zum Bestreichen

Vollei, flüssig	60 g
Hagelzucker	60 g
Gesamt Zum Bestreichen	120 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten
1. Stufe

ca. 8 Minuten 2. Stufe

Den Teig in unterschiedliche Stücke von ca.1300 g und ca.1000 g verwiegen.

KIDDY CHOCO SOFTY und SCHOKOTROPFEN unter die 1000 g Teig kurz unterkneten und beide Teige zu Ballen aufarbeiten.

Einwaage KIDDY CHOCO SOFTY: 120 g

Einwaage SCHOKOTROPFEN: 100 g

Ballengare: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage für eine 30er Presse: ca. 1300 g
heller Teig



ca. 1220 g dunkler Teig

Nun erst den dunklen Teig flach auf den Wirtteller legen und etwas mit Wasser befeuchten.

Anschließend den hellen Teig gleichmäßig auflegen und rund abpressen.

Die Teiglinge auf vorbereitete Backbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 - 45
Minuten

Nach der Gare mit Ei abstreichen, die Oberfläche als Kreuz einschneiden, mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage Ei: ca. 2 g pro Stk.

Einwaage Hagelzucker: ca. 2 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190 -
200°C

Backzeit: ca. 18 - 20
Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

