

# Joghurt Hafer Held mit JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35

## KOMPLET JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35

### Teig

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35 | 3.500 g  |
| Weizenmehl, Type 550      | 6.500 g  |
| Butter, weich             | 800 g    |
| Honig                     | 400 g    |
| Hefe                      | 400 g    |
| Wasser, ca.               | 5.400 g  |
| Gesamt Teig               | 17.000 g |

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und nach kurzer Teigruhe verwiegen.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe

6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 ° C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und je nach gewünschter Methode zu Sandwich - Broten weiterverarbeiten.

Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 450 g pro Stk. (abhängig von der Kastengröße)

Stückgare: 50 - 60 Minuten bei 30 ° C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare abbacken und sofort

Unterhitze reduzieren

Backtemperatur: 230 ° C fallend auf 190 ° C

Backzeit: ca. 35-38 Minuten



*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com