

HEFETEIG STRUDEL

Soft



backaldrin®

Artikel Nummer:	4141
Verpackung:	25 kg Papiersack
Produktvorteile:	<ul style="list-style-type: none"> ↘ Niedrige Dosierung 3 – 5 % auf Mehl ↘ Überzeugt durch die perfekte Frischhaltung ↘ Für Langzeitführungen bestens geeignet ↘ Elastische und trockene Teige ↘ Gute Gärstabilität und ansprechendes Volumen ↘ Sehr weiche und saftige Krume ↘ Vielseitig einsetzbar

HEFETEIG STRUDEL SOFT

FB 5077

Vorteig

2,500 kg	Weizenmehl
1,250 kg	Wasser
<u>0,450 kg</u>	Hefe
4,200 kg	Vorteig

Teig

4,200 kg	Vorteig
2,500 kg	Weizenmehl T 700/550
0,200 kg	HTK Soft (4141)
1,150 kg	Vollei
1,250 kg	Butter (in der 2. Knetphase zusetzen)
1,150 kg	Zucker
<u>0,085 kg</u>	Salz
10,535 kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	4 – 5 Minuten langsam 6 – 8 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	27 – 28 °C
Einwaage:	0,300 kg Teig + 0,300 kg Fülle
Backtemperatur:	170 °C fallend auf 140 °C
Backzeit:	40 – 45 Minuten

Mohnfülle

1,000 kg	Floriani® Mohnfülle (1444)
<u>0,450 kg</u>	Wasser (40 – 50 °C)
1,450 kg	Mohnfülle

Walnussfülle

1,000 kg	Floriani® Walnussfülle (1439)
<u>0,350 kg</u>	Wasser (25 °C)
1,350 kg	Walnussfülle

Herstellung

Zutaten des Vorteiges zu einem Teig kneten. Nach der Teigruhe von 20 – 25 Minuten, alle Zutaten (bis auf Butter) zu einem mittelfesten Teig kneten. Gewürfelte, kalte Butter am Ende der Knetzeit unterkneten. Nach der Teigruhe von 20 – 30 Minuten, Teigstücke auswiegen (0,300 kg) und rund formen. Teiglinge entspannen lassen, anschließend ausrollen und gewünschte Fülle auftragen. Zu einem Strudel rollen und wie gewünscht aufarbeiten. Bei guter Gare, mit **Hochglanzstreiche** (1445) abstreichen und mit offenem Zug goldgelb backen.