

# Klassischer Hefezopf



## GRUNDREZEPTUR

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	10.000 g
<b>Soff'r Tafta 5% CL</b>	500 g
<b>Sapore Carmen 50</b>	500 g
Butter/ Margarine	1.500 g
Salz	180 g
Zucker	1.000 g
Vollei	1.000 g
Milchpulver	400 g
Hefe	500 g
Wasser	3.550 g
<b>Gesamt</b>	<b>19.130 g</b>
Stückgewicht	360 g
Stückzahl	53

## HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	7 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	6 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	5 Minuten
Teigeinwaage:	120 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	80%
Gärzeit:	10 Minuten (Ballengare)
	70 Minuten (Gärzeit)
Ofentemperatur:	200 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	25 Minuten

## Herstellung

- Nach der Teigruhe die einzelnen Teigstücke abwiegen und rundwirken
- Nach der Ballengare die Teiglinge kurz vorlängen und die geformten Stränge mit Folie abdecken.
- Die Teiglinge zu Zöpfen aufarbeiten und anschließend garen.
- Nach der Gare die Zöpfe mit **Sunset Glaze Easy Plus** absprühen und ohne Schwaden backen.

Nährwert g pro 100g*	Energie	Fett / Davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate / Davon Zucker	Eiweiß	Ballaststoffe	Salz
	339 / 1418 kJ/kcal	9,8 g / 5,4 g	52,7 g / 8,4 g	8,9 g	2,3 g	1,11 g

\* Richtwerte basierend auf theoretischen Berechnungen.

Dir hat das Rezept gefallen?  
Weitere Tipps erhältst du hier von  
unseren Anwendungsexperten:



(QR-Code anklicken oder scannen)



# Hefezopf mit Körnern & Saaten



## GRUNDREZEPTUR

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	10.000 g
<b>Soff'r Tafta 5% CL</b>	500 g
<b>Sapore Carmen 50</b>	500 g
<b>Softgrain Golden 6 CL</b>	3.500 g
Butter/ Margarine	1.500 g
Salz	150 g
Zucker	1.000 g
Vollei	1.000 g
Milchpulver	400 g
Hefe	600 g
Wasser	3.550 g
<b>Gesamt</b>	<b>22.700 g</b>
Stückgewicht	360 g
Stückzahl	63

## HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	7 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	6 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	5 Minuten
Teigeinwaage:	120 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	80%
Gärzeit:	10 Minuten (Ballengare)
	70 Minuten (Gärzeit)
Ofentemperatur:	200 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	25 Minuten

### Herstellung

- Nach der Teigruhe die einzelnen Teigstücke abwiegen und rundwirken
- Nach der Ballengare die Teiglinge kurz vorlängen und die geformten Stränge mit Folie abdecken.
- Die Teiglinge zu Zöpfen aufarbeiten und anschließend garen.
- Nach der Gare die Zöpfe mit **Sunset Glaze Easy Plus** absprühen, nach Bedarf mit **Plange BelDekor Sechser CL** bestreuen und ohne Schwaden backen.

Nährwert g pro 100g*	Energie	Fett / Davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate / Davon Zucker	Eiweiß	Ballaststoffe	Salz
	342 / 1430 kJ/kcal	10,7 g / 4,8 g	50,6 g / 9,4 g	9,2 g	3,2 g	0,96 g

\* Richtwerte basierend auf theoretischen Berechnungen.

Dir hat das Rezept gefallen?  
Weitere Tipps erhältst du hier von  
unseren Anwendungsexperten:



(QR-Code anklicken oder scannen)



# Runder Hefezopf mit Haferflocken



## GRUNDREZEPTUR

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	8.000 g
<b>Soff'r Tafta 5% CL</b>	500 g
<b>Sapore Carmen 50</b>	500 g
<b>Sproutgrain Oat</b>	2.000 g
Haferflocken	2.000 g
Butter/ Margarine	1.500 g
Salz	150 g
Zucker	1.000 g
Vollei	500 g
Milchpulver	400 g
Hefe	600 g
Wasser	3.600 g
<b>Gesamt</b>	<b>20.750 g</b>
Stückgewicht	160 g
Stückzahl	129

## HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	7 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	6 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	5 Minuten
Teigeinwaage:	80 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	80%
Gärzeit:	10 Minuten (Ballengare)
	70 Minuten (Gärzeit)
Ofentemperatur:	200 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	12 Minuten

## Herstellung

- Nach der Teigruhe den Teig für die Presse abwägen, rundwirken und nach der Ballengare pressen.
- Die abgepressten Teiglinge zu Strängen aufarbeiten. Jeweils zwei Stränge ineinander drehen, sodass ein runder Hefezopf entsteht. Diese auf ein Backblech setzen und anschließend garen.
- Nach der Gare die Teiglinge mit **Sunset Glaze Easy Plus** absprühen, nach Bedarf mit **Plange BelDekor Sechser CL** und Haferflocken bestreuen und ohne Schwaden backen.

Nährwert g pro 100g*	Energie	Fett / Davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate / Davon Zucker	Eiweiß	Ballaststoffe	Salz
	331 / 1386 kJ/kcal	9,8 g / 5,1 g	50,5 g / 8,3 g	8,6 g	3,4 g	0,97 g

\* Richtwerte basierend auf theoretischen Berechnungen.

Dir hat das Rezept gefallen?  
Weitere Tipps erhältst du hier von  
unseren Anwendungsexperten:



(QR-Code anklicken oder scannen)



# Süßes Brötchen



## GRUNDREZEPTUR

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Soff'r Tafta 5% CL	500 g
Sapore Carmen 50	500 g
Plange BelDekor Sechser CL	10 g
Butter/ Margarine	1.500 g
Salz	150 g
Zucker	1.000 g
Vollei	1.000 g
Milchpulver	400 g
Hefe	500 g
Wasser	3.600 g
<b>Gesamt</b>	<b>19.160 g</b>
Stückgewicht	80 g
Stückzahl	239

## HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	7 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	6 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	5 Minuten
Teigeinwaage:	80 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	80%
Gärzeit:	10 Minuten (Ballengare)
	70 Minuten (Gärzeit)
Ofentemperatur:	200 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	12 Minuten

## Herstellung

- Alle Zutaten in einem Spiralknetzer zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Nach der Teigruhe den Teig für die Presse abwägen und rundwirken.
- Die abgepressten Teiglinge auf ein Backblech setzen und anschließend garen.
- Nach der Gare die Teiglinge mit **Sunset Glaze Easy Plus** absprühen, nach Bedarf einschneiden und ohne Schwaden backen.

Nährwert  
g pro 100g\*

Energie  
339 / 1418 kJ/kcal

Fett / Davon gesättigte Fettsäuren  
9,8 g / 5,4 g

Kohlenhydrate / Davon Zucker  
52,7 g / 8,4 g

Eiweiß  
8,9 g

Ballaststoffe  
2,3 g

Salz  
1,11 g

\* Richtwerte basierend auf theoretischen Berechnungen.

Dir hat das Rezept gefallen?  
Weitere Tipps erhältst du hier von  
unseren Anwendungsexperten:



(QR-Code anklicken oder scannen)



# Weckchen

„pflanzenbasiert“



## GRUNDREZEPTUR

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	10.000 g
<b>Soff'r Tafta 5% CL</b>	500 g
<b>Sapore Carmen 50</b>	500 g
Margarine	1.500 g
Salz	180 g
Zucker	1.000 g
Hefe	500 g
Wasser	4.100 g
<b>Gesamt</b>	<b>18.280 g</b>
Stückgewicht	80 g
Stückzahl	228

## HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	7 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	6 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	5 Minuten
Teigeinwaage:	80 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	80%
Gärzeit:	10 Minuten (Ballengare)
	70 Minuten (Gärzeit)
Ofentemperatur:	200 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	12 Minuten

## Herstellung

- Nach der Teigruhe den Teig für die Presse abwägen und rundwirken. Nach der Ballengare die Teiglinge abpressen.
- Die abgepressten Teiglinge auf ein Backblech setzen und anschließend garen.
- Nach der Gare die Teiglinge mit **Sunset Glaze Easy Plus** absprühen nach Bedarf einschneiden und ohne Schwaden backen.

Nährwert g pro 100g*	Energie	Fett / Davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate / Davon Zucker	Eiweiß	Ballaststoffe	Salz
	333 / 1393 kJ/kcal	8,9 g / 5,1 g	54,2 g / 7,8 g	7,9 g	2,4 g	1,14 g

\* Richtwerte basierend auf theoretischen Berechnungen.

Dir hat das Rezept gefallen?  
Weitere Tipps erhältst du hier von  
unseren Anwendungsexperten:



(QR-Code anklicken oder scannen)



# Plunderblume

## „pflanzenbasiert“



## GRUNDREZEPTUR

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	2.000 g
Soff'r Taffa 5% CL	100 g
Mimetic 20 NN RSPO SG	100 g
Salz	36 g
Zucker	200 g
Hefe	120 g
Wasser	880 g
<b>Gesamt</b>	<b>3.436 g</b>
Stückgewicht	75 g
Stückzahl	45

## HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	3 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	4 Minuten
Teigtemperatur:	20 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinwaage:	75 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	75%
Gärzeit:	45 Minuten
Ofentemperatur:	190 °C
Backzeit:	22 Minuten

## Herstellung

- Nach der Teigherstellung und der Teigruhe wird 500 g des Grundteiges abgewogen und mit Lebensmittelfarbe eingefärbt.
- Der Rest des Grundteiges wird für ca. 60 min abgedeckt in die Kühlung gestellt.
- Der Grundteig wird in einem Verhältnis von 1,0 : 2,9 mit Mimetic touriert. (1.000 g Mimetic auf 2.900 g Grundteig).
- Anschließend wird der Teig mit drei einfachen Touren eintouriert.
- Vor der weiteren Verarbeitung wird der eingefärbte Teig passend aufgelegt und noch einmal kühl gestellt.
- Der geschichtete Teig wird anschließend auf 2,5 mm ausgerollt und Quadrate (11 x 11 cm) ausgeschnitten. Diese Quadrate mit einem runden Ausstecher mittig ausstechen und das äußere des Teiges mittig zusammenfalten.
- Die gefalteten Teige in gefettete Aluförmchen einlegen und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare backen, anschließend mit einer Füllung nach Wahl befüllen mit **Harmony Neutral** abglänzen und mit frischem Obst belegen.

Nährwert  
g pro 100g\*

Energie	Fett / Davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate / Davon Zucker	Eiweiß	Ballaststoffe	Salz
428 / 1792 kJ/kcal	11,5 g / 5,2 g	105,0 g / 9,0 g	10,0 g	1,7 g	0,75 g

\* Richtwerte basierend auf theoretischen Berechnungen.

Dir hat das Rezept gefallen?  
Weitere Tipps erhältst du hier von  
unseren Anwendungsexperten:



(QR-Code anklicken oder scannen)

