

KREATIV BABKA



GRUNDREZEPTUR

Zutaten

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Mimetic 20NN RSPO	1.000 g
Soft'r Hefeteig GU 5%	500 g
Sapore Carmen 50	500 g
Salz	160 g
Hefe	400 g
Zucker	1.500 g
Vollei	1.000 g
Wasser, ca.	3.000 g
Grundrezeptur Gesamt	18.060 g
Stückgewicht	75 g
Stückzahl	240 Stück

Füllung

Haselnussfülle 30 CL	800 g
Magerkakaopulver	45 g
Zucker	95 g
Wasser	560 g
Grundrezeptur Gesamt	1.500 g

HERSTELLUNGSPARAMETER

Grundrezeptur

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	5 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	6 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	15 min
Teigeinwaage:	75 g
Gärtemperatur:	28 °C
Luffeuchtigkeit:	75 %
Gärzeit:	120 Minuten
Ofentemperatur:	180 °C
Backzeit:	20 Minuten

Herstellung

- Die Hälfte des Teiges auf 3 mm Stärke und 56 cm Breite ausrollen.
- 1500 g Füllung auf 3/4 des Teiges aufstreichen und 3-mal einschlagen.
- In 4 cm breite Streifen schneiden.
- Die Streifen auf 80% der Länge zwei Mal einschneiden und flechten.
- Die so entstandenen Zöpfe ausgehend vom ungeschnittenen Teil aufwickeln und in Muffinsform einlegen.
- Vor dem Backen mit **Sunset Glace EP** absprühen.