

# RUNDUMM

## Butter-Hefeteig



**Butter-Hefeteig, das Convenience-Feinbackmittel für alle Hefeteiggebäcke mit Butter.**

Grundrezepte Gebäck/Produkt	Butterhefeteig für Blechkuchen	Butterzöpfe	Butterplunder	Buttercroissants
<b>Butter-Hefeteig</b>	3000 g	2000 g	3500 g	4000 g
Wasser, kalt (ca.)	1000 bis 1100 g	650 bis 700 g	1200 g	1800 g
Eier	300 g	200 g	350 g	-
Hefe	200 g	150 g	250 g	300 g
Butter-Zieh fett	-	-	2000 g	2000 g
<b>Gesamtmenge</b>	4500 bis 4600 g	3000 bis 3050 g	7300 g	8100 g
Knetzeit in Minuten Spiralknetzer:	Das Verhältnis der Teigmenge zur Knetgröße und zum Knetsystem bestimmt die Dauer der Knetzeit! 2 + 6 - 8                      2 + 6 - 8                      2 + 4                      2 + 5			
Teigtemperatur:	24 bis 26 °C	24 bis 26 °C	20 bis 22 °C	20 bis 22 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.	ca. 10 Min.	ca. 10 Min. zwischen den Touren (Froster)	ca. 10 Min. zwischen den Touren (Froster)
Backtemperatur:	*	ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)	*	ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	*	ca. 20 Min.	*	ca. 20 Min.

\* Backtemperatur und Backzeit sind je nach Gebäckart und Auflage unterschiedlich.

## Butterberliner 150 Stück

### Betriebsrezept

_____ 4000 g <b>Butter-Hefeteig</b>	Intensiv verkneten.** Spiralknetzer: 2 + 6 - 8 Min. Teigtemperatur: 24 bis 26 °C
_____ 1100 g	
_____ bis 1200 g Wasser	
_____ 800 g Eier	
_____ 300 g Hefe	

\*\* Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.

### Hinweis!

**Werden Berliner als Butterberliner deklariert, müssen sie in Butter gebacken werden!**

### Herstellung

- Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- Einwaage pro Ballen: 1200 g
- Ballengare: ca. 15 Minuten
- Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 70 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%
- Absteifzeit: ca. 10 Minuten  
Fetttemperatur: 175 bis 180 °C  
Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten
- Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern oder nach dem Erkalten aprikotieren und glasieren.

Offizieller  
Förderer



### MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover  
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

### Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

### Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

**MARTIN BRAUN · GRUPPE**

Nr. 508