

RUNDUMM

Zöpfe





Feuchtsüße Zöpfe

5 Stück à 1250 g

Betriebsrezept

_____	4000 g Butter-Hefeteig	Spiralkneter: 2 + 8 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
_____	1500 g Wasser	
_____	250 g Eier	
_____	250 g Hefe	
_____	250 g Zucker	

Herstellung

- Ballengewicht 200 g, Gare ca. 10 Minuten.
 - Die Teigstücke zu Strängen auslängen und mit Roggenmehl abstauben.
 - Zu Zöpfen flechten.
 - Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- **Tipp:** Die Verwendung von Lochblechen wirkt sich vorteilhaft auf den Ausbund bzw. das Reißen der Zöpfe aus.

Nusszöpfe

4 Kastenformen, 24 cm x 10 cm

Betriebsrezept

_____	2000 g Butterhefeteig	s. Grundrezept
_____	1800 g Nussfüllung	s. Grundrezept

Dekor

_____	200 g Aprikosenkonfitüre
_____	250 g Fondant

Herstellung

- Den Hefeteig auf 60 x 50 cm ausrollen.
 - Die Nussfüllung aufstreichen.
 - In zwei Teile à 50 x 30 cm schneiden und zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
 - Die Rollen längs durchschneiden und zu Zöpfen flechten.
 - In der Mitte durchteilen und in gefettete Kästen legen.
 - Bei 3/4 Gare abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Grundrezept: Nussfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g NussgeNuss	Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____	700 g Wasser oder Milch	



Mandelzöpfe

4 Stück à 900 g

Betriebsrezept

_____	2000 g	Butterhefeteig	s. Grundrezept
_____	1600 g	Mandelfüllung	s. Grundrezept

Dekor

_____	250 g	Aprikosenkonfitüre
_____	200 g	Mandeln, gestiftelt, geröstet

Herstellung

- Den Hefeteig auf ca. 50 x 100 cm ausrollen und die Mandelfüllung aufstreichen.
- Den Teig in 4 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- Die Rollen durchschneiden und jeweils 2 Teile zum Zopf flechten.
- Auf Bleche absetzen und bei 1/2 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und mit den Mandeln bestreuen.

Grundrezept: Mandelfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mandella	Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.
_____	400 g	Wasser	



Persipanzöpfe

4 Stück à 900 g

Betriebsrezept

_____	2000 g	Butterhefeteig	s. Grundrezept
_____	1600 g	Persipanfüllung	s. Grundrezept

Dekor

_____	250 g	Aprikosenkonfitüre
_____	150 g	Fondant

Herstellung

- Den Hefeteig auf ca. 50 x 100 cm ausrollen und die Persipanfüllung aufstreichen.
- Den Teig in 4 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- Die Rollen durchschneiden und jeweils 2 Teile zum Zopf flechten.
- Auf Bleche absetzen und bei 1/2 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant überspinnen.

Grundrezept: Persipanfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Persipan-Füll	Die Zutaten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____	400 g	Wasser	



Mohnzöpfe

4 Stück à 900 g

Betriebsrezept

_____	2000 g Butterhefeteig	s. Grundrezept
_____	1600 g Mohnfüllung	s. Grundrezept

Dekor

_____	250 g Aprikosenkonfitüre
_____	250 g Fondant

Herstellung

- Den Hefeteig auf ca. 50 x 100 cm ausrollen und die Mohnfüllung aufstreichen.
- Den Teig in 4 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- Die Rollen durchschneiden und jeweils 2 Teile zum Zopf flechten.
- Auf Bleche absetzen und bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- **Aroma-Tipp:** Die Mohnfüllung kann mit **Caribia** verfeinert werden.

Grundrezept: Mohnfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g Mohna
_____	300 g Brösel
_____	700 g Wasser

Herstellung

- **Mohna**, Brösel und Wasser gut miteinander vermischen.
- Vor dem Weiterverarbeiten ca. 10 Minuten quellen lassen.
- Die Wassermenge richtet sich nach der Qualität der Brösel.

Grundrezept: Butterhefeteig mit Butter-Hefeteig

Betriebsrezept

_____	2000 g Butter-Hefeteig	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 10 Minuten
_____	650 g bis 700 g Wasser	
_____	200 g Eier	
_____	150 g Hefe	

- Der Butterhefeteig kann auch alternativ mit **HefeQuick** hergestellt werden.

Grundrezept: Butterhefeteig mit HefeQuick

Betriebsrezept

_____	600 g HefeQuick	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	4000 g Weizenmehl	
_____	750 g Butter	
_____	200 g Eier	
_____	1700 g ca. Wasser	
_____	350 g Hefe	
_____	300 g Zucker	
_____	40 g Hefeteig-Aroma	