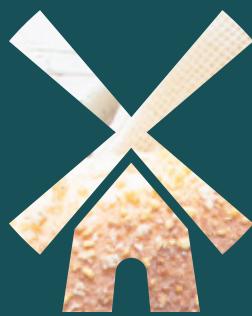


BACKAKTIVE  
ZUTATEN



SLOW MILLING

BACKFERMENT

Clean Label Backzutat  
speziell für aromatische  
Kleingebäcke

## KANEELBRÖTCHEN





# KANEELBRÖTCHEN

## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	9.400 g
PURAFAVIN HydroSoft	600 g
<b>Slow Milling Backferment</b>	200 g
Zucker	1.200 g
Vollmilchpulver	700 g
Butter	1.500 g
Vollei	800 g
Hefe	600 g
Salz	180 g
Wasser, ca.	3.800 g
<b>Gesamtteig</b>	18.980 g

## Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	7 Minuten
Teigruhe			15 Minuten
Teigeinlage			60 g

## Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen und Teigruhe geben. Im Anschluss die Teiglinge auswiegen, komplett in Milch oder Sahne tauchen und anschließend in der Dekormischung wälzen. Je 14 Teiglinge versetzt auf ein 60 cm x 20 cm Kuchenblech setzen, auf Gare stellen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

**Alternative:** Die Teiglinge auf  $\frac{2}{3}$  Gare vorgaren und erst dann über Nacht in der Kühlung lagern. Zum Backen die Teiglinge bei Raumtemperatur akklimatisieren und wie gewohnt backen.

## Dekormischung

Slow Milling Goldkruste	180 g
Paniermehl	180 g
Zucker	600 g
Zimt	40 g

## Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	200 °C (40 °C Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	18 Minuten
Zug	1 Minuten vor dem Backende öffnen