

ENERGYbreak

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, getrocknete Cranberries, (Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl), getrocknete Äpfel (Äpfel, Zucker, Sonnenblumenöl, Ascorbinsäure, Zitronensäure) Magermilchpulver, Hefe, Eigelb, Butter, Milchprotein, Dextrose, Gluten, Zucker, Salz, Guarana Extrakt (Trägerstoff Maltodextrin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Brot Nährwert 100 g:

Energie	1'232 kJ (293 kcal)
Eiweiss	11,0 g
Fett	2,5 g
Kohlenhydrate	55,8 g



Rezept:	1'000 g	Wasser
	2'100 g	Mehlmischung ENERGYbreak
	80 g	Hefe
	40 g	Salz
	50 g	Butter
	<u>50 g</u>	Eigelb
	3'320 g	Total

Kneten: Im Spiralkneter 1. Gang 5 Min., 2. Gang 10 Min.

Teigtemperatur: 24 – 26°C

Stockgare: 30 Min. bei 30°C

Aufarbeiten: Den Teig auf ca. 8 mm ausrollen, gut lockern, mit einem Rollholz aufrollen und über die Ausstechmatte abrollen. Den Teig durchdrücken und die Teigstücke (12 – 15 g pro Stück) auf Bleche absetzen. Den überschüssigen Teig mit ½ neuem Teig wieder ausrollen.

Stückgare: ca. 45 Min. / 30°C

Backen: Die Teiglinge mit Eierstrieche anstreichen und Hagelzucker aufstreuen. In einem heissen Ofen, ca. 210 – 200°C bei offenem Zug, ohne Dampf, hell backen. Backzeit ca. 10 – 12 Min. Eventuell mit einem Unterblech backen, je nach Ofentyp.



Teig mit Ausrollmaschine oder von Hand ausrollen und locker über den Ausstecher abrollen.



Den Teig von Hand etwas andrücken und mit dem Rollholz durchdrücken.



Die Teiglinge auf Bleche absetzen und für 45 min. bei 30°C gären lassen. Vor dem backen mit Ei anstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.