



Weizenkeimzopf

2) Spezialbrot

Teig (16000 g)

- 5000 g Wasser
- 300 g Backhefe
- 100 g Levit
- 8000 g Ruchmehl, Type 1100
 - › miteinander mischen
- 1500 g Butter
 - › nach 4 Minuten beigegeben
- 200 g Speisesalz
 - › bei Hälfte der Mischphase hinzufügen und den Teig schonend auskneten
- 1000 g Weizen, gekeimt*
 - › am Schluss unter die Teigmasse mischen
- 200 g Staubmehl Richemont
- 100 g Eierstreiche

Stockgare: 75–90 Minuten

Aufstreumischung (1500 g)

- 500 g Sesamsamen
- 500 g Sonnenblumenkerne
- 500 g Leinsamen
 - › miteinander mischen

Aufarbeiten

Teigstücke von 250 g rund vorwirken und durch die Wickelmaschine lassen. Länglich auf ca. 35 cm rollen und je zwei Stränge zu einem hoch geflochtenen Zopf flechten. Die Oberfläche mit Ei bestreichen und in der Aufstreumischung wenden oder nach dem Flechten nur mit Halbweissmehl, Type 720, gleichmässig stauben.

Backvorbereitung

Die Teiglinge direkt auf Einschiessapparat absetzen und gären lassen.

Backen

In vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschiessen. Bei Hälfte der Backzeit Zug ziehen und optimal ausbacken.

Zusammensetzung Weizenkeimzopf

Weizenmehl, Wasser, Butter, Weizen gekeimt, Backhefe, Speisesalz, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sauerteig getrocknet, Eier

Richtzeit (32 Stück): 60 Minuten

