

Ensaimada mit LIEVITO MADRE DOLCE



Rezept für ca. 60 Stück

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter	0,700 kg
Zucker	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser, ca.	4,000 l
Gesamtgewicht	18,900 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 12 – 14 Stunden bei ca. 5 °C

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig auf eine Stärke von ca. 0,5 mm und eine Breite von 25 cm ausrollen. Anschließend dickflüssiges Butterschmalz aufstreichen, den Teig aufwickeln und in ca. 60 cm lange Stränge schneiden (ca. 0,300 kg). Diese locker zu einer Schnecke aufrollen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Stückgare: 60 – 90 Minuten



REZEPT SERVICE
RECIPE SERVICE



Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 15 – 18 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen leicht buttern und ausgekühlt mit Puderzucker absieben.