



UrDinkel-Butterzopf IPS.

Produkteigenschaften

- › UrDinkel-Zopf IPS mit einzigartiger, attraktiver Optik und schönem Riss, einer saftigen Krume mit kurzem Biss und mildem Geschmack.
- › Gute Frischhaltung.

Deklaration Backprodukt

UrDinkelmehl IPS 64 %, Wasser, **Butter** 9 %, **Dinkelgluten**, **Vollmilchpulver**, **Eier**, Backhefe, Speisesalz jodiert, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1312 kJ (313 kcal)
Fett	9,8 g
Gesättigte Fettsäuren	5,3 g
Kohlenhydrate	44,0 g
Zucker	2,4 g
Eiweiss	11,0 g
Salz	1,3 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

11 265 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
6300	UrDinkelzopfmehl IPS		11248	
3000	Wasser			
240	Backhefe			
135	Speisesalz	10352		
300	Vollmilchpulver			
90	Kristallzucker			Zutaten im Wasser auflösen
300	Eier			
900	Butter			Butterwürfel begeben

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

500 g (entspricht 22 Stück)

KNETZEIT

1. Gang mischen: 5 min.
2. Gang kneten: 1 min.

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

60–90 min.

AUFBEREITUNG

Teigstücke leicht rund wirken und kurz abstehen lassen.
Die Teigstücke mit dem Langwirker rollen und von Hand auf die gewünschte Länge bringen. Die Stränge leicht mit Dinkelmehl bestreuen und locker flechten. Mit Ei bestreichen.

STÜCKGARE

60–90 min.

Die Zöpfe gären und dann zum Abstehen kühlen.

BACKVORBEREITUNG

Die Teiglinge nochmals mit Ei bestreichen und je nach Wunsch mit UrDinkel Dekormix fein IPS (Art.-Nr. 11203) bestreuen. Bei voller Gärung die Stelle für die Oblate mit Wasser befeuchten und Oblate anbringen.

BACKEN

Im warmen Ofen bei offenem Zug einschiessen.

Nach 5 Minuten den Zug schliessen, leicht dämpfen.

Nach halber Backzeit den Zug öffnen und

goldgelb ausbacken. Einschiessstemperatur: 200–220 °C.

Backzeit: 30–40 min.