



## UrDinkel-Butterzopf rustico IPS (mit Brühstück).

### Produkteigenschaften

- › Rustikaler UrDinkel-Zopf IPS mit einzigartiger, attraktiver Optik und schönem Riss.
- › Saftige Krume mit kurzem Biss.
- › Milder Geschmack und gute Frischhaltung.

### Deklaration Backprodukt

**UrDinkelmehl** IPS 53 %, Wasser, **Butter** 11 %, **Dinkelgluten**, **Vollmilchpulver**, **Eier**, Backhefe, Speisesalz jodiert, Zucker, Acerola (Träger Maltodextrin)

### Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1245 kJ (297 kcal)
Fett	8,1 g
Gesättigte Fettsäuren	4,2 g
Kohlenhydrate	44,0 g
Zucker	2,1 g
Eiweiss	10,0 g
Salz	1,3 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

14 270 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
<b>Brühstück</b>	1200	UrDinkel Dekormix fein IPS		11203	alle Zutaten mischen und bis am nächsten Tag in den Kühler stellen
	400	UrDinkelweissmehl IPS		10587	
	2100	Wasser kochend			
<b>Hauptteig</b>	6400	UrDinkelzopfmehl IPS		11248	
	2100	Wasser			
	300	Backhefe			
	170	Speisesalz	10352		
	300	Vollmilchpulver			Zutaten im Wasser auflösen
	100	Zucker			
	300	Eier			
	900	Butter			Butterwürfel nach und nach begeben
3700	Brühstück				

### TRIEBFÜHRUNG

Direkt

### TEIGEINLAGE

500 g

### KNETZEIT

1. Gang mischen: 5 min.
2. Gang kneten: 2 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 rollen. Die Stränge leicht  
mit Dinkelmehl bestreuen und straff 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 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 und leicht dämpfen.

Bei geschlossenem Zug goldgelb ausbacken.

Einschiesstemperatur: 200 – 220 °C

Backzeit: 25 – 30 min.