



Foto: Serviovorschlag

# Hefekuchen oder Flechtgebäcke

Dieser Klassiker darf in keiner Bäckerei fehlen

## Rezeptur für 16,65 kg Teig

### Rezeptur

für einen mittelschweren Hefeteig

Weizenmehl Type 550	8,50 kg
Hefeteig 15 %	1,50 kg
Zucker	0,65 kg
Butter/Margarine	1,50-1,70 kg
Hefe	0,70 kg
Wasser	ca. 3,70-3,80 kg

### Verarbeitung:

Kneten (Spiralkneter)	2 min. langsam + 7 min. schnell
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe (Flechtgebäck nur kurz entspannen lassen und zügig aufarbeiten)	20 min.
Aufarbeiten	betriebsüblich
Gare	betriebsüblich
Backen	betriebsüblich



Wir mischen,  
was erfolgreich  
backt.

Teltomalz GmbH | Iserstraße 8-10 | 14513 Teltow  
Telefon: 03328 / 4480 | E-Mail: [vertrieb@teltomalz.de](mailto:vertrieb@teltomalz.de)