



Schoggi-Laugenbrötchen

4) Feingebäck

HEFETEIG (9330 G)

5000 g	Weizenmehl 400
2840 g	Milch
50 g	Flüssigmalz <i>in der Milch auflösen</i>
50 g	Zucker <i>in der Milch auflösen</i>
200 g	Backhefe
300 g	Eier <i>alle Zutaten miteinander mischen</i>
780 g	Butter <i>nach 4–5 Minuten begeben</i>
110 g	Speisesalz <i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten</i>

Stockgare: 60–75 Minuten

SCHOKOLADE-COOKIETEIG (1800 G)

225 g	Butter
360 g	Zucker
5 g	Speisesalz <i>mit Butter und Zucker zu einer homogenen Masse mischen</i>
135 g	Eier <i>sukzessive begeben</i>
400 g	Weizenmehl 400
45 g	Kakaopulver
630 g	Schokoladentropfen backfest dunkel <i>zusammen mit Mehl und Kakao der Masse beigegeben und kurz mischen</i>

SCHOKOLADE-COOKIETEIG

Den Teig flach pressen und in Folie verpackt 2–3 Stunden im Kühlraum abstehen lassen. 10 mm dick ausrollen und auf Bleche mit Silikonpapier legen. In einem milden Ofen (idealerweise Umluft) knusprig backen. Nach vollständigem Auskühlen portionieren und vakuumieren. Im Tiefkühler bei –18°C bis 4 Wochen haltbar.

ZUTATEN (1050 G)

150 g	Staubmehl <i>zum Aufarbeiten</i>
900 g	Natronlauge <i>zum Belaugen</i>

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Säureregulator E524, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Traubenzucker, Emulgator **Sojalezithin**) 5%, **Eier** (CH), Zucker, Backhefe, Speisesalz iodiert, **Gerstenmalzextrakt**, Kakao-pulver <1%

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert	1380 kJ / 330 kcal
Fett	12 g
Kohlenhydrate	47 g
Protein	7,8 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.	

Richtzeit (177 Stück): 60 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 1.20

Herstellung



SCHOKOLADE-COOKIES

Den gebackenen Cookie Teig grob hacken und mit 6500 g Hefeteig mischen. Der restliche Hefeteig wird separat gegärt und später als Einpackteig verwendet.



AUFARBEITEN

Vom dunklen Teig Brüche von 1370 g abwägen, leicht rund wirken und auf die Aufschleifplatte legen. Vom neutralen Teig Brüche von 480 g abwägen, flach rollen und auf die dunklen Teige legen. Zusammen aufschleifen.



Anschließend die Teiglinge leicht länglich rollen. Auf Bleche mit Tücher absetzen und mit Plastiktücher zudecken.

Stückgare: 25–30 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen. Anschließend für etwa 20 Minuten im Kühlschrank unbedeckt stabilisieren lassen.



BACKEN

Teiglinge belaugen, auf Spezial-Laugenpapier absetzen und zwei mal einschneiden. In einem milden Ofen bei leicht geöffnetem Zug backen.

VERKAUFSARGUMENTE

Süss **und** salzig statt süss oder salzig. In diesem Gebäck wird beides auf angenehme Weise vereint. Die buttrig zarte Krume ist ein Genuss.