

/// SCHOKO URKUCHEN

/// ZUTATENLISTE

Urgetreide Hauptteig

2000 g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
2000 g	Dinkelmehl T700 (77901- BIO) oder Weizenmehl T700 (606961)
500 g	Zucker braun (#2612)
600 g	Meister Clean Label Goldback RSPO MB (607963)
300 g	Hefe (61204)
400 g	Vollei (600700)
1250 g	Wasser ca.
7050 g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig kneten.

Schoko-Kick

700 g	Schokotropfen (607691)
-------	------------------------

Kurz vor Knetzeit-Ende die Schokotropfen zugeben.



/// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 4 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	pro Form ca. 150g
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	ca. 210 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten
Dekoration/ Topping:	Aprikotieren und mit Schokolade abfilieren.

Nach der Teigruhe den Teig zu 50 Gramm Stücken teilen und rundwirken. Je drei Teiglinge in eine Urgetreide Backform einlegen, auf Gare stellen und bei schwacher 3/4 Gare mit wenig Schwaden schießen.