

## Flechtteig zum üben (Ohne Hefe)

### **Rezept:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und im ALL IN Verfahren miteinander verkneten.

- 600g Weizenmehl Type 550
- 2 EL Öl
- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz

10 Minuten den Teig entspannen lassen, dann kann er optimal verarbeitet werden.

## Flechtteig mit Hefe

Dieser Flechtteig ist optimal für deine Prüfung. Ich habe diese Rezeptur selbst für meine Meisterprüfung verwendet. Das Ergebnis können sie auf folgenden Bildern sehen:



### **Rezept:**

- 1000 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Vollei
- 120 g Zucker
- 40 g Hefe
- 500 ml Milch
- 200 g Butter
- 12 g Salz

Knetsystem: Spiralkneter    Knetzeit: 3/6    Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 30 Min    Ballengare: 10 Min    Gare: 20 Min bei 80% Luftfeuchte & 40°C

Backzeit: ca 20 Min    Backtemperatur: 230°C/220 UH anbacken & fallend auf 210°C/190°