

## Laugen - Gebäckteig Prof.

Kategorien: Hefeteig, Teig, Profi, Brot

Zutaten für: 1 Rezept

### *HEBEL*

---

1/2	kg	Wasser
50	Gramm	Hefe
3/4	kg	Weissmehl

### *TEIG*

---

1/2	kg	Wasser
50	Gramm	Hefe
20	Gramm	Malz flüssig
50	Gramm	Salz
0,1	kg	Oel
1 1/2	kg	Weissmehl
= 3.520 kg Gesamtgewicht		

### Anleitung:

Die Teigzutaten mit dem reifen Hebel, ohne Öl und Salz, zu einem Teig kneten. Nach Dreiviertel der Knetzeit das Öl, und am Schluss das Salz beimischen. Stockgare: ca. 20 min