

Rezeptname: Hot Dog-Brötchen

**Basisdaten:**

Weizen 550	600 g	100 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Milch	360 g	60 %
Agavendicksaft	20 g	3,3 %
Salz	10 g	1,7 %
Hefe	4 g	0,7 %



**Sauerteig**

**Lievito Madre 150 TA**

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	LM ca. 4 Stunden in warmer Umgebung bei ca. 30 Grad (am besten in einer Gärbox) bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	60 g		
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72 LM/72 M/36 W

**Hauptteig:**

Weizen 550	480 g	80 %	42,9 %
Milch	300 g	50 %	26,8 %
Sauerteig	180 g	30 %	16,1 %
Salz	10 g	1,7 %	0,9 %
Agavendicksaft	20 g	3,3 %	1,8 %
Hefe	4 g	0,7 %	0,4 %
Butter	75 g	12,5 %	6,7 %
1 Ei	50 g	8 %	4,5 %
Gesamtgewicht:	1.119 g		100,0 %

Teigzutaten - ausser Salz und Butter - mit 280 g Milch in den Kessel geben. Während des Knetens noch 20 g als Bassinage zugeben. Teig gut auskneten. Im letzten Drittel Salz und Butter unterkneten.

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	4 Min. Stufe MIN, 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	2 Stunden bei RT in einer leicht geölnen Teigwanne mit Deckel. In 8-10 Stücke teilen, rundschleifen und 10 Minuten entspannen lassen. Dann länglich ausformen.
Stückgare:	45-60 Minuten bei Raumtemperatur auf Backblech.
Backen:	190 Grad ca. 20-25 Minuten mit Schwaden. Zuletzt auf Sicht bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Direkt mit flüssiger Butter abstreichen.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	360
		160