



Rund um Hefesoft

Das Allroundprodukt für alle Hefeteige

Zaubern Sie auf die Schnelle **vielfältige Gebäck-Highlights** in Ihre Verkaufstheke: Blechkuchen, Hefefeinteig- und Stückgebäcke lassen sich ganz **unkompliziert** mit unserem Backmittelkonzentrat **Hefesoft** herstellen. Die Gebäcke erhalten eine **weiche, saftige Krume** und zeichnen sich durch ein **hohes Gebäckvolumen** aus. Für alle Profis, die es schnell und einfach lieben.



Hefesoft

Art.-Nr.: 1498310

Gebinde: 10,0kg im Karton

Produktvorteile:

- Optimierung der Wertschöpfung durch höheres Gebäckvolumen, dadurch geringere Einwaagen
- Durch hohe Konzentration des Backmittels besteht ein sehr variabler Einsatzbereich
- Das Produkt kann individuell aromatisiert werden, z. B. durch Zugabe von **Hefeteig-Aroma, Caribia, Combani, Sizilia** oder auch Malz
- Optimale Frischhaltung über mehrere Tage
- Für alle Führungsarten (frisch, GU, GV) sowie für eine maschinelle Verarbeitung bestens geeignet



Beste Zutaten für Profis

Entdecken Sie diese und weitere Produkte in unserem Online-Shop:



shop.
martinbraun.de

Milchbrötchen

Gesamtstückzahl: 120



..... 4,770 kg	Hefeteig
..... 0,145 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,470 kg	Hefesoft
..... 0,800 kg	Zucker
..... 0,240 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,340 kg	Hefe
..... 0,085 kg	Vollei
..... 1,870 kg	Salz
..... 0,295 kg	Wasser, kalt
..... 0,040 kg	Vollmilchpulver
	Hefeteig-Aroma
	▶ Spiralkneter: 4+7 Minuten
	Teigtemperatur: 25–27°C
	Teigruhe: 15 Minuten
	Ballengare: 10–15 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zu Ballen à 2.100 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei voller Gare mit Eistreiche abstreichen oder übersprühen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen/ Thermo-Roll

- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)

- ▶ Backen: ohne Schwaden

- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: 210–200°C
(= 20–30°C unter Brötchenbacktemperatur)

- ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug

- ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter

- ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Süße Hörnchen

Gesamtstückzahl: 30



..... 2,100 kg	Hefeteig
	Hefeteig (Hefesoft)
	[siehe Grundrezept]

Füllung

- 0,375 kg Butterfett, weich

- 0,375 kg Hagelzucker

- ▶ Mischen und ca. 25 g Füllung für ein Hörnchen aufdressieren.

Herstellung

- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei voller Gare mit Eistreiche abstreichen oder übersprühen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen/ Thermo-Roll

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26°C

- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)

- ▶ Backzeit: ca. 10–12 Minuten

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: 210–200°C
(= 20–30°C unter Brötchenbacktemperatur)

- ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug

- ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter

- ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Rosinen- / Schoko- / Knusper-Brötchen

Gesamtstückzahl: 120



	Hefeteig
..... 4,500 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,135 kg	Hefesoft
..... 0,675 kg	Zucker
..... 0,810 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,360 kg	Hefe (Die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen.)
..... 0,630 kg	Vollei
..... 1,400 kg	Wasser, kalt, bis 1,550 kg (Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,080 kg	Salz
..... 0,050 kg	Hefeteig-Aroma
	▶ Spiralknetter: 4+7 Minuten Teigtemperatur: 25–27°C Teigruhe: 15 Minuten Ballengare: 10–15 Minuten

	Für Rosinen- / Schokobrötchen
..... 1,700 kg	Sultaninen, am Vortag eingeweicht oder
..... 1,250 kg	Schokotropfen (gekühlt)
	▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
	Für Knusper-Brötchen:
	Knuspermix
..... 0,170 kg	Bienex
..... 0,140 kg	Mandeln
	▶ Gut mischen und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Herstellung Rosinen- / Schokobrötchen

- ▶ Den Teig zu Ballen von 2.400 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei voller Gare mit Eistreiche abstreichen oder übersprühen.
- ▶ Abbacken.

TIPP: Zur Herstellung von Schokobrötchen gekühlte oder angefrosthete Schokotropfen verwenden. Dies verhindert, dass die Tropfen beginnen, sich aufzulösen.

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Abbacken: bei voller Gare
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtechnik: Zug geschlossen lassen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: 210–200°C
(= 20–30°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug
- ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter
- ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Herstellung Knusper-Brötchen

- ▶ Den Hefeteig zu Ballen à 2.100 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Die rundgewirkten Teilchen leicht anfeuchten und in den Knuspermix drücken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Abbacken: bei voller Gare
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtechnik: Zug geschlossen lassen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: 210–200°C
(= 20–30°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Abbacken: bei geschlossenem Zug
- ▶ Schwadengabe: ca. 0,6 Liter
- ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

Softige Zöpfe

Gesamtstückzahl: 28



	Hefeteig
..... 6,730 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,200 kg	Hefesoft
..... 1,220 kg	Butter oder Backmargarine
..... 1,000 kg	Zucker
..... 0,460 kg	Hefe (Die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen.)
..... 0,930 kg	Vollei
..... 0,120 kg	Salz
..... 2,100 kg	Wasser, kalt, bis 2,200 kg (Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
	▶ Spiralknetter: 4+7 Minuten Teigtemperatur: 25–27°C Teigruhe: 15 Minuten Ballengare: 10–15 Minuten

Herstellung

- ▶ Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 150 g abwägen.
- ▶ Die Teigstücke zu Strängen von ca. 30 cm Länge ausrollen und jeweils 3 Stränge, nicht zu fest, zum Zopf flechten.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Nach der Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Abbacken: bei ½ bis ¾ Gare

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Backtemp.: ca. 180°C (= 50°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden

Ofensystem: Stikkenofen

- ▶ Backtemp.: ca. 185°C (= 45°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: 1,5 Minuten
- ▶ Backtemp.: ca. 165°C (= 65°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: 22 Minuten
- ▶ Backtemp.: ca. 170°C (= 60°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 1,5 Minuten
- ▶ Abbacken: bei geöffnetem Zug

Kardinalsmütze

Gesamtstückzahl: 12



	Hefeteig
..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,090 kg	Hefesoft
..... 0,400 kg	Zucker
..... 0,400 kg	Quark (Magerstufe)
..... 0,900 kg	Butter
..... 0,450 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Eigelb
..... 0,500 kg	Wasser, kalt
..... 0,300 kg	Hefe
..... 0,054 kg	Salz
..... 0,040 kg	Butter-Sahne-Aroma
..... 0,010 kg	Kovanil
	▶ Spiralknetter: 4+7 Minuten Teigtemperatur: 25–27°C Teigruhe: 15 Minuten Ballengare: 10–15 Minuten
..... 0,650 kg	Sultaninen, am Vortag eingeweicht
	▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
	Dekor
..... 1,300 kg	Fondant
..... 0,250 kg	Mandeln, gehobelt und geröstet

Herstellung

- ▶ Nach der Teigruhe zu Ballen à 550 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare nochmals rundwirken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei ¾ Gare mit Eistreiche abstreichen und einschneiden.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.

Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll

- ▶ Abbacken: bei voller Gare
- ▶ Backtemp.: ca. 180°C (= 50°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Butterkuchen

1 Blech, 60×40 cm; Gesamtstückzahl: 40



- 1,350 kg Hefeteig (**Hefesoft**)
[siehe Grundrezept]
- 0,250 kg Butter
- 0,050 kg Fondant
- 0,003 kg **Combani**
▶ Aufschlagen.
- Auflage**
- 0,120 kg Mandeln, gehobelt
- 0,100 kg Zucker
- 0,200 kg Sahne, flüssig

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei ½ Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die mit dem Fondant aufgeschlagene Butter in die Löcher dressieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Den Zucker aufstreuen.
- ▶ Nach kurzer Nachgare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen sofort mit flüssiger Sahne dünn abstreichen.
- Hinweis: Zur Herstellung von Butterkuchen dürfen im Teig und bei der Auflage nur Butter oder Butterfett verwendet werden.*

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll**
- ▶ Backtemperatur: ca. 240°C
(= 10°C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Streuselkuchen

1 Blech, 60×40 cm; Gesamtstückzahl: 40



- 1,350 kg Hefeteig (**Hefesoft**)
[siehe Grundrezept]
- KSK-Creme**
- 0,400 kg Sahne, flüssig
- 0,150 kg **KSK**
- 0,070 kg Vollei
- 0,200 kg Wasser
▶ Glattrühren.
- 0,750 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll**
- ▶ Abbacken: bei ½ Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 220°C
(= 10°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Mini-Panettone

Gesamtstückzahl: 120



- Hefeteig**
- 5,000 kg Weizenmehl Type 550
- 0,150 kg **Hefesoft**
- 0,550 kg Zucker
- 2,250 kg Butter
- 0,875 kg Vollei
- 0,875 kg Eigelb
- 0,750 kg Wasser, kalt/ evtl. Crushed Ice
- 0,450 kg Hefe
- 0,060 kg Salz
- 0,030 kg **Hefeteig-Aroma**
- 0,015 kg **Sizilia**

- ▶ Spiralkneter: 4+7 Minuten
- Teigtemperatur: 22–24°C
- Teigruhe: 15 Minuten
- Ballengare: 10–15 Minuten

Früchte

- 0,750 kg Sultaninen, am Vortag eingeweicht
- 0,650 kg Rote Drops
- ▶ Zum Schluss langsam unter den Teig laufen lassen.

Dekor

- 0,150 kg Vollei
- 0,300 kg Hagelzucker
- ▶ Zum Bestreuen.

Herstellung

- ▶ Nach dem Kneten zu Ballen à 100 g abpressen.
- ▶ In die Papierform legen und in Muffinbackformen stellen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei ¾ Gare mit Eistreiche abstreichen und einschneiden.
- ▶ Den Zucker aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen / Thermo-Roll**
- ▶ Backtemp.: ca. 210°C (= 20°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Montys

Gesamtstückzahl: 45



- Vorteig**
- 1,000 kg Weizenmehl Type 550
- 0,250 kg Hefe
- 0,040 kg Magermilchpulver
- 0,620 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten zu einem Vorteig verarbeiten und 2 Stunden ruhen lassen.

Hauptteig

- 1,000 kg Weizenmehl Type 550
- 0,750 kg Butter
- 0,250 kg Zucker
- 0,038 kg Salz
- 0,030 kg **Hefesoft**
- 0,150 kg Vollei
- 0,010 kg **Sizilia**
- 0,020 kg **Kovanil**

- ▶ Alle Zutaten mit dem Vorteig 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten.

Früchte

- 0,900 kg Sultaninen, am Vortag eingeweicht
- 0,250 kg Hagelzucker
- ▶ Die Sultaninen mit dem Hagelzucker langsam unter den Teig laufen lassen.
- TIPP: Alternativ können auch 1.200g Schoko-Chunks statt Sultaninen verwendet werden.*

Herstellung

- ▶ Von dem Teig je 120g Stücke abzupfen und auf Backbleche absetzen.
- ▶ Die Teigstücke bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Stikkenofen**
- ▶ Backtemp.: 200–180°C (= 30–50°C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 16–18 Minuten

Grundrezepte

Hefeteig

..... 1,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,030 kg	Hefesoft
..... 0,150 kg	Zucker
..... 0,180 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,080 kg	Hefe (Die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen.)
..... 0,140 kg	Vollei
..... 0,310 kg	Wasser, kalt, bis 0,350 kg (Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,018 kg	Salz
..... 0,010 kg	Hefeteig-Aroma
	▶ Spiralknetter: 4+7 Minuten

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter

▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26°C
- ▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten



Martin Braun KG

Tillystraße 17–21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317