



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