Petits Pains au Chocolat
mit MALZPERLE CLASSIC und BACKEXTRAKT

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Zucker	1,000 kg
Vollei	0,400 kg
Butter	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser, ca.	4,200 l
Gesamtgewicht	17,100 kg

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	16 – 18 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten in der Kühlung
Teigeinlage:	ca. 0,050 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe je kg Teig 0,300 kg Ziehbutter/-margarine mit zwei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen und auf eine Stärke von 3,0 – 3,5 mm ausrollen. Anschließend Rechtecke von 12 x 8 cm schneiden, mit zwei Schokostäbchen nach innen einschlagen und zur Gare stellen. Nach der Stückgare mit Ei abstreichen und ohne Dampf backen.

Stückgare:	60 – 90 Minuten
Backtemperatur:	180 °C, ohne Dampf
Backzeit:	ca. 15 Minuten