

# SÜSSE PLANKEN

## Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	3.000 g
Hefe	800 g
Dethmers Vollmilchpulver	500 g
Salz	200 g
Dethmers Sahne Aroma	30 g
Vollei	1.000 g
Wasser kalt ca.	4.500 g
Gesamtteiggewicht	20.030 g

## Arbeitsweise

Knetzeit langsam ca.	5-6 Min.	Ausrollstärke	15 mm
Knetzeit schnell ca.	8-10 Min.	Schneidgröße	3 x 15 cm
Teigtemperatur	25° C	Stückgare ca.	45 Min.
Teigruhe über Froster	1 Std.	Backzeit ca.	9-10 Min.
		Backtemperatur ca.	235° C

## Zutaten Zimt Karamell Planken

Karamellchunks	1.000 g	Zimtflakes	1.500 g
----------------	---------	------------	---------

Arbeitsweise: unter den Hefeteig kneten

## Verarbeitungshinweise

Den Hefeteig herstellen und die Karamellchunks und Zimtflakes unterkneten. Nach der Teigruhe die Teige ausrollen, schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen. Optional mit Ei abstreichen, eventuell mit Mandeln oder Nüssen bestreuen und abbacken.



Zimt Karamell

Back Dich glücklich.

