

*Gemeinsam –  
aus Leidenschaft*

**MEISTERMARKEN**

# DAS GEHT AUF: FEINE HEFEGEBÄCKE BEWUSST GENIESSEN

Mit palmfreiem Backtivat Hefeteig Spezial

**Erfolgsrezept Nr. 1082**



# Entwickelt für steigende Ansprüche

Immer mehr Verbraucher wünschen sich palmölfreie Gebäcke – auch Bäckereien sollten sich diese Chance auf zusätzliche Umsätze nicht entgehen lassen! Mit **Backtivat Hefeteig Spezial** können Sie diesen Trend optimal bedienen, denn es vereint eine hervorragende Gebäckqualität und hohe Gelingsicherheit in einem Produkt. Durch die Komposition hochwertiger palmfreier Zutaten erhalten Sie ein Produkt für vielfältige palmölfreie Gebäckvariationen.



CSM Deutschland bietet Ihnen damit beispielsweise – in Verbindung mit **Meister Goldbiskin palmfrei** – das passende Produkt für palmölfreie Siedegebäcke. Mit unseren unterschiedlichen Anwendungsrezepturen lassen sich neben Berlinern auch Donuts und Apfelbällchen herstellen. Abgerundet werden die Möglichkeiten im Hefeteigsegment, beispielsweise mit Blechkuchen und Zöpfen. So können Sie ihrer Kundschaft ein individuelles Sortiment an palmölfreien Gebäcken anbieten und saisonal flexibel anpassen.

## Ihre Vorteile

- ✓ **Palmölfreies** Premiumprodukt für bewussten Genuss
- ✓ **Vielseitig** anwendbar
- ✓ **Hohe** Gelingsicherheit
- ✓ Verarbeitung mit **betriebseigenen Mehlen**
- ✓ **Hervorragender** Geschmack



Rezept-Nr. 07885

## Berliner, Krapfen, Pfannkuchen

**PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Weizenmehl Type 550	10.000 g	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Backivat Hefeteig Spezial	2.500 g	<b>Knetzeit:</b>
Hefe	700 g	Im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen
Vollei	3.000 g	ca. 7 Min. kneten
Wasser, kalt	2.900 g	
		<b>Teigtemperatur: 23–25 °C</b>
		Den Teig zu Ballen à 1,350 g abwiegen und rundwirken.
		Nach kurzer Ruhezeit abpressen (30er Teilung), rund aufwirken und auf bemehlte Tücher, gefettete Bleche oder Kippapparate setzen, etwas flachdrücken und auf feuchte Stückgare stellen.
Meister Goldbiskin palmfrei	2.500 g	Bei entsprechender Gare gut abtrocknen lassen, im Biskin-Bad abbacken und wie gewünscht füllen und dekorieren.
<b>GESAMT</b>	21.600 g	424 Stück



Backzeit: ca. 6 Min.



Siedetemperatur: 175 °C





Rezept-Nr. 07887

## Donuts **PALMÖLFREI**

### ZUTATEN GEWICHT

Berliner Teig mit Backivat Hefeteig Spezial (s. Rezept Berliner)	15.120 g
--	----------

Mürbeteig palmfrei, betriebsüblich	1.680 g
------------------------------------	---------

Meister Goldbiskin palmfrei	1.700 g
-----------------------------	---------

<b>GESAMT</b>	<b>18.500 g</b>
---------------	-----------------

### HERSTELLUNGSWEISE

Beide Teige im 1. Gang zusammen glatt laufen lassen.

Variante I:

Ohne Teigruhe über die Kopfmachine Teiglinge von ca. 70 g aufarbeiten.

Nach kurzer Teigruhe die Teiglinge ausrollen (Ø 8,5–9 cm), in der Mitte ein Loch (Ø ca. 3 cm) ausstechen, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Variante II:

Den Teig zu Ballen à 1.850 g abwiegen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungsphase die Ballen abpressen (30er Teilung) und rund wirken. Anschließend die Teiglinge zu Strängen von ca. 21 cm auslängen, zu Ringen zusammenlegen, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Garzeit:

Ca. 90 Min. bei 28 °C und ca. 70 % Luftfeuchtigkeit (nicht zu feucht) auf Gare stellen. Anschließend ca. 30 Min. absteifen lassen und auf jeder Seite ca. 120 Sec. im Biskinbad abbacken.

<b>GESAMT</b>	<b>240/270 Stück</b>
---------------	----------------------



Backzeit: ca. 4 Min.



Siedetemperatur: 175 °C



Rezept-Nr. 07886

## Apfelbällchen

**PALMÖLFREI**

### ZUTATEN

### GEWICHT

### HERSTELLUNGSWEISE

Berlinerteig mit  
Backtivat Hefeteig Spezial  
(s. Rezept Berliner)

5.000 g

Den Berlinerteig zu Stücken à 2,500 g abwägen, entspannen lassen und jeweils auf 100 x 35 cm (ca. 4 mm stark) ausrollen.

Quarkbällchen-Masse:  
Meister Qwini's –  
Quarkbällchen Mix palmfrei  
Speisequark, Magerstufe  
Wasser, ca. 20 °C

700 g  
350 g  
350 g

Quarkbällchen-Masse:

Alle Zutaten ca. 6 Minuten mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.

Apfelstücke  
Meister Goldbiskin palmfrei

1.800 g  
700 g

Auf jede Teigfläche 700 g Quarkbällchen-Masse aufstreichen, 900 g Apfelstücke aufstreuen und von der Längsseite her aufrollen. Anschließend in 40 Stücke à ca. 2,5 cm Breite schneiden, auf gefettete Bleche setzen, etwas flachdrücken und auf Gare stellen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare etwas absteifen lassen und abbacken.

### GESAMT

8.900 g

80 Stück



Backzeit: ca. 6 Min.



Siedetemperatur: 175 °C



Rezept-Nr. 07883

# Obstplunder

**PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Weizenmehl Type 550 Baktivat Hefeteig Spezial Hefe Vollei Wasser	4.200 g 840 g 320 g 420 g 1.850 g	Alle Zutaten zu einem kühlen, mittelfesten Grundteig verarbeiten. <b>Knetzeit:</b> Im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen ca. 3 Min. kneten  <b>Teigtemperatur:</b> 20 °C <b>Teigruhe:</b> ca. 20 Min.
Meister Goldplunder-Platte palmfrei	2.000 g	Nach der Teigruhe die <b>Meister Goldplunder-Platte palmfrei</b> mit drei einfachen Touren einziehen und etwas entspannen lassen. Den Plunderteig auf 297 x 55 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen, in Quadrate von 11 x 11 cm schneiden und mit Wasser besprühen. Die 4 Ecken zur Mitte einschlagen, fest eindrücken und auf Gare stellen.
Vanillekrem: Meister Vanillekrem Super Wasser	1.125 g 3.000 g	<b>Vanillekrem:</b> <b>Meister Vanillekrem Super</b> mit dem Wasser glattrühren. Bei 1/2 Gare mit dem Teigdrücker die Teiglinge in der Mitte eindrücken, ca. 30 g Vanillekrem aufdressieren und bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.
Frischobst zum Belegen Meister Gel Neutral	4.100 g 700 g	Nach dem Backen mit ca. 30 g Frischobst belegen und mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
<b>GESAMT</b>	18.555 g	135 Stück



Backzeit: ca. 18 Min.



Backtemperatur: 200 °C  
(40 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07884

## Zöpfe **PALMÖLFREI**

### ZUTATEN GEWICHT

Weizenmehl Type 550	5.000 g
Backtivat Hefeteig Spezial	1.250 g
Meister Goldback palmfrei	400 g
Zucker	500 g
Hefe	400 g
Vollei	600 g
Wasser	2.000 g

**GESAMT** 10.150 g

### HERSTELLUNGSWEISE

Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.

**Knetzeit:**

Im Spiralknetter: ca. 4 Min. mischen  
ca. 6 Min. kneten

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Min.

Den Teig zu Stücken à 150 g abwiegen, zu Strängen von ca. 30 cm Länge aufarbeiten und jeweils 3 Stück locker zu einem Zopf flechten (zum Aufarbeiten Roggenmehl verwenden).

Bei knapp 1/2 Gare 1-2 mal mit Eistreiche anstreichen und nicht zu warm, ohne Feuchtigkeit, weitergaren lassen.

Bei gut 3/4 Gare mit offenem Zug abbacken.

**GESAMT** 22 Stück



Backzeit: ca. 30 Min.



Backtemperatur: 180 °C  
(60 °C u. der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 07882

# Streuselkuchen **PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Weizenmehl Type 550	2.000 g	Die Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten. <b>Knetzeit:</b> Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen ca. 3 Min. kneten  <b>Teigtemperatur:</b> ca. 24–26 °C <b>Teigruhe:</b> ca. 20 Min.
Backivat Hefeteig Spezial	500 g	
Meister Goldback plamfrei	120 g	
Zucker	200 g	
Hefe	140 g	
Wasser	1.000 g	
<b>Streusel:</b>		
Meister Goldback palmfrei	1.300 g	Die <b>Meister Goldback palmfrei</b> mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem <b>Boeson Backpulver</b> zu Streusel verarbeiten. Auf drei Bleche (ca. 60 x 40 cm) je 1.300 g Hefeteig ausrollen, stippen, mit Wasser anstreichen, mit 1.500 g Streusel bestreuen und bei ca. 3/4 Gare abbacken.
Zucker	1.300 g	
Weizenmehl Type 550	1.950 g	
Boeson Backpulver	10 g	
<b>GESAMT</b>	<b>8.520 g</b>	



Backzeit: ca. 20 Min.



Backtemperatur: 210 °C  
(30 °C u. der Temp. für Brötchen)



## Fachliche Hotline Feinback:

0800 418 418-1 (freecall)  
hotline.feinback@csmingredients.com  
www.meistermarken-ulmerspatz.de

30105-10-0421