



Gewürz-Teegebäck

Meister Goldback

Mürbeteiggebäck

Rezept-Nr.: 05317

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 69

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	3,750	Das Boeson Backpulver mit dem Weizenmehl versieben und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Boeson Backpulver	0,025	
Meister Goldback	2,500	Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen etwas kühl stellen. Den Gewürz Mürbeteig 3 - 4 mm stark ausrollen und mit der gewünschten Ausstechmatte ausstechen. Mit Eistreiche oder Milch abstreichen, wie gewünscht dekorieren und abbacken.
Puderzucker	1,000	
Speisesalz	0,010	
Haselnüsse, geröstet, gemahlen	0,380	
Zimt	0,007	
Nelken gemahlen	0,002	
Vollei	0,250	

Gesamtgewicht: 7,924 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 10 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023