



### Zimtbrötchen, vegan

Meister Supra Hefeteig, Meister Vari Flakes Zimt  
Hefeteiggebäck mit Zimt (0,1%)

**Rezept-Nr.: 07720**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Vari Flakes Zimt</b>	0,200	Die <b>Meister Vari Flakes</b> Zimt unter den Teig kneten, zu Ballen à 2.100 g abwiegen, rundwirken und entspannen lassen.
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	2,000	
		<b>Ballengare: ca. 20 Minuten</b>
		Die Ballen abpressen, teilen (30er Teilung), auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche legen und auf Gare stellen.
		<b>Bei 3/4 Gare abbacken.</b>
		<b>Die letzten 2 Minuten mit offenem Zug ausbacken.</b>
Glanz-Streiche (s. Grundrezept)	0,100	<u>Stärke-Streiche:</u> Geröstete Kartoffelstärke mit 100 ml kaltem Wasser verrühren. 900 ml Wasser zum kochen bringen, die angerührte Stärke einrühren und gut aufkochen.  Nach dem Backen die Gebäcke sofort mit der Stärke-Streiche abstreichen.

**Gesamtgewicht: 2,300 kg**

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

**Backzeit ca.: 12 Min.**

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

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

09.06.2023