



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
Meister Vari Flakes Zimt	0,200	Die Meister Vari Flakes 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	
		Ballengare: ca. 20 Minuten
		Die Ballen abpressen, teilen (30er Teilung), auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und auf Gare stellen.
		Bei 3/4 Gare abbacken.
		Die letzten 2 Minuten mit offenem Zug ausbacken.
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