



Klosterstuten "Schoko"

Meister Supra Hefeteig, Dark Chocolate Chunks
Hefeteiggebäck mit Schokolade

Rezept-Nr.: 07809

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dark Chocolate Chunks	0,525	Die Dark Chocolate Chunks am Ende der Knetzeit unter den Hefeteig laufen lassen.
Hefeteig für Stuten mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	2,975	
		Teigruhe: ca. 20 Minuten
		Nach der Teigruhe zu Stücken à 350 g abwägen, rundwirken und in die Backform „Domkuchen“) einlegen.
Eistreiche	0,050	Bei guter 1/2 Gare mit Eistreiche absprühen, einschneiden und bei 3/4 Gare mit offenem Zug abbacken.
		SERVICE CLUB *) BACKFORM „Domkuchen“ Art.Nr.: 07809, VE: 200 Stück Bequem und einfach zu bestellen unter: Fax: 0421 – 3502-611 Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 3,550 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 30 Min.