Rezept-Nr.: **07811**

Klosterstuten mit Früchten

Meister Supra Hefeteig

Hefeteiggebäck mit Stollenfrüchten (33%)

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg
Stollen-Früchtemischung	1,200
Hefeteig für Stuten mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	2,800
Eistreiche	0,050

Herstellungshinweis

Die Stollen-Früchtemischung am Ende der Knetzeit unter den Hefeteig laufen lassen.

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe zu Stücken à 400 g abwiegen, rundwirken und in die **Backform „Domkuchen“*)** einlegen.

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: 4,050 kg

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

Backzeit ca.: 30 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

16.06.2023