

Mailänder Teig

Meister Goldback

Rezept-Nr.: 01046

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	4,000	Das Weizenmehl mit dem Boeson Backpulver versieben und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Boeson Backpulver	0,100	
Meister Goldback	2,500	
Puderzucker	1,800	
Speisesalz	0,015	
Vollei	1,000	

Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen kühl stellen.

Fachlicher Tipp:

Soll der Teig sofort weiterverarbeitet werden, nur 700 g Vollei verwenden.

Gesamtgewicht: 9,415 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

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

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

20.06.2023