

Kakao-Streusel

Meister Goldback

Rezept-Nr.: 01467

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldback	2,500	Meister Goldback mit dem Zucker glattarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	Weizenmehl, Kakaopulver und das Boeson Backpulver miteinander versieben und anschließend zu Streusel verarbeiten.
Kakaopulver, fettarm	0,175	
Boeson Backpulver	0,020	

Gesamtgewicht: 8,945 kg**Ofentemp.: 240 °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.

09.06.2023