

**Hefeteig für Stuten**  
Meister Supra Hefeteig

**Rezept-Nr.: 01856**  
Erprobtes Grundrezept  
Feingebäcke  
Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten.
<b>Meister Supra-Hefeteig</b>	2,000	
<b>Meister Goldback</b>	1,200	<b>Knetzeit:</b> im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten
Vollmilchpulver	0,500	
Zucker	0,200	
Hefe	0,500	
Wasser	4,800	im Spiralkneter mit Steg: ca. 2 Min. mischen ca. 5 Min. kneten

**Teigtemperatur: 26 - 28 °C**  
**Teigruhe: ca. 15 Min.**

( Die Wassermenge richtet sich nach der Mehlqualität ).  
( Die Hefemenge sollte dem Betriebsablauf angepasst werden ).

---

**Gesamtgewicht: 19,200 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 0 Min.**

---

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

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

16.06.2023