

Schoko-Butter-Hefe-Quarkteig

Meister Butter-Hefe-Quarkteig

Rezept-Nr.: 01914

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Schokomasse:		<u>Schokomasse:</u>
Meister Schokofix	0,700	Meister Schokofix mit dem Wasser verrühren und die aufgelöste
Wasser	0,700	Kuvertüre unter ständigem rühren langsam zugeben, bis eine
Kuvertüre	0,700	homogene Masse entstanden ist.
Meister Butter-Hefe-Quarkteig	10,000	<u>Schoko-Hefe-Quarkteig:</u>
Hefe	0,600	Meister Butter-Hefe-Quarkteig mit der Hefe, dem Vollei und dem
Vollei	1,700	Wasser in der Maschine ca. 1 Minute mischen.
Wasser	2,300	Anschließend die Schokomasse zugeben und zu einem intensiv
		gekneteten Teig verarbeiten.
		<u>Knetzeit:</u>
		im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen
		ca. 7 Min. kneten
		Teigtemperatur: 26 - 28 °C
		Teigruhe: ca. 20 Minuten, kühl

Gesamtgewicht: 16,700 kg

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

Backzeit ca.: 0 Min.