

## Hefe-Quarkteig "extra saftig"

mit Meister Hefe-Quarkteig und 5% Meister Goldback

**Rezept-Nr.: 01972**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Hefe-Quarkteig</b>	10,000	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.  <b><u>Knetzeit für Stück- und Formgebäck:</u></b> im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten  im Spiralkneter mit Steg: ca. 2 Min. mischen ca. 5 Min. kneten  <b><u>Knetzeit für Blechkuchen:</u></b> Im Spiralkneter: ca. 1 Min. mischen ca. 3 Min. kneten  Im Spiralkneter mit Steg: ca. 1 Min. mischen ca. 2 Min. kneten  <b>Teigtemperatur: 26 - 28 °C</b> <b>Teigruhe: ca. 20 Minuten</b>
<b>Meister Goldback</b>	0,500	
Hefe	0,500	
Vollei	1,700	
Wasser, kalt	2,300	

**Gesamtgewicht: 15,000 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.

13.06.2023