Rezept-Nr.: 02122

Hefeteig, vegan

Meister Supra Hefeteig; Meister Goldback

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg
Weizenmehl Type 550	10,000
Meister Supra-Hefeteig	2,000
Meister Goldback	1,200
Zucker	1,000
Hefe	0,800
Wasser	4,400

Herstellungshinweis

Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.

Knetzeit für Stück- und Formgebäck (gut auskneten):

im Spiralkneter: ca. 4 Min. mischen
ca .9 Min. kneten

im Spiralkneter mit Steg: ca. 2 Min. mischen
ca. 5 Min. kneten

Knetzeit für Blechkuchen:

Im Spiralkneter: ca. 4 Min. mischen
ca. 5 Min. kneten

Im Spiralkneter mit Steg: ca. 3 Min. mischen
ca. 2 Min. kneten

Teigtemperatur: 25 - 26 °C
Teigruhe: ca. 20 Min.

Gesamtgewicht: 19,400 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.