

## Rührmasse mit Joghurt

mit Meister Rühr & Easy

**Rezept-Nr.: 02234**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Rühr &amp; Easy</b>	1,000	Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.  <b>Rührzeit: 2-3 Minuten</b>
Weizenmehl Type 550	0,500	
Zucker	0,300	
Vollei	0,350	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,300	
Joghurt, 3,5% Fett	0,750	

Fachlicher Tipp:

**Für Rührkuchen die Masse bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.**

**Für eine gute Tragfähigkeit die langsame Geschwindigkeit wählen.**

---

**Gesamtgewicht: 3,600 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.

23.09.2024