



### Funny Fingers

American Donut 50  
Siedegebäck

Rezept-Nr.: 03522

Erprobtes Artikelrezept  
Feingebäcke

Anzahl Stücke: 165

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>American Donut 50</b>	5,000	Aus den Zutaten einen Teig herstellen.  <b>Knetzeit:</b> im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten  <b>Teigtemperatur: 26 - 28 °C</b>  Den Teig in gewünscht große Stücke teilen, eine einfache Tour geben, auf eine Stärke von ca. 10 mm rollen und <b>min. 20 Min. kühl stellen.</b>  Nach der Teigruhe den Teig ca. 5 mm stark ausrollen und in 10 x 10 cm große Stücke (ca. 90 g) schneiden. Mit dem <b>Ausstecher „Streifen“</b> ) zwei Teigstücke gleichzeitig einschneiden, die Finger zu den gewünschten Fingerzeichen umlegen, auf Gärgutträger legen und auf Gare stellen.  <b>Bei gut halber Gare gut absteifen lassen.</b>
Weizenmehl Type 550	5,000	
Hefe	0,300	
Wasser	4,550	
<b>Meister Goldbiskin Next</b>	1,300	Die Teiglinge mit der Oberseite zuerst ins <b>Biskin-Bad</b> geben, von jeder Seite ca. 100 Sek. backen und nach dem Backen mit Zucker bestreuen.
Zucker	2,000	
SERVICE CLUB *) Ausstecher „Streifen“ Art.Nr. 02434, VE: 1 Stück Bequem und einfach zu bestellen unter: Fax: 0421 – 3502-208 Tel.: 0421 – 3502-281		

Gesamtgewicht: 18,150 kg

Siedetemperatur: 175 °C

Backphasen: 100 sec. / 100 sec. / 0 sec. / 0 sec.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

06.09.2022