



Mega Donut

Backtivat Hefeteig Spezial
Siedegebäck

Rezept-Nr.: 07927

Erprobtes Artikelrezept
Feingebäcke

Anzahl Stücke: 240

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Berlinerteig mit Backtivat Hefeteig Spezial (s. Grundrezept)	15,120	Beide Teige im 1. Gang zusammen glatt laufen lassen.
Mailänderteig / palmfrei (s. Grundrezept)	1,680	<p>Über die Kopfmaschine: Ohne Teigruhe über die Kopfmaschine Teiglinge von ca. 70 g aufarbeiten.</p> <p>Nach kurzer Teigruhe die Teiglinge ausrollen (Ø 8,5 - 9 cm), in der Mitte ein Loch (Ø ca. 3 cm) ausstechen, auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.</p> <p>Aus dem Strang: Den Teig zu Ballen à 1.850 g abwiegen, rundwirken und abdecken.</p> <p>Ballengare: ca. 15 Minuten</p> <p>Die Ballen abpressen (30er-Teilung) und rund aufwirken. Nach einer Kurzen Entspannungsphase die Teiglinge zu Strängen von ca. 21 cm auslängen, zu Ringen zusammenlegen, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen</p> <p>Donut, eckig: Den Teig in 3 Stücke von ca. 4.950 g teilen, etwas flachrollen und kühl stellen.</p> <p>Nach der Teigruhe den Teig ca. 7,5 mm stark ausrollen und in Quadrate von 8 x 8 cm schneiden. Anschließend mit einem Ausstecher (Ø 3 cm) mittig ein Loch ausstechen und die Teiglinge auf Gärgutträger absetzen.</p> <p>Garzeit: ca. 90 Min. bei 28 °C und ca. 70% Luftfeuchtigkeit (Bitte nicht zu feucht auf Gare stellen) und anschließend gut absteifen lassen. Bei 3/4 Gare auf jeder Seite ca. 120 Sec. im Biskinbad abbacken.</p> <p>Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.</p>
Meister Goldbiskin Palmfrei	1,600	

Gesamtgewicht: 18,400 kg

Siedetemperatur: 170 °C

Backphasen: 120 sec. / 120 sec. / 0 sec. / 0 sec.

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

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

07.09.2022

Berlinerteig

Backivat Hefeteig Spezial

Rezept-Nr.: 02162

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten. Knetzeit: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten Teigruhe: ca. 5 Min. Teigtemperatur: 22 - 24 °C Anschließend betriebsüblich zu Berliner aufarbeiten.
Backivat Hefeteig Spezial	2,500	
Hefe	0,700	
Vollei	3,000	
Wasser, ca.	2,900	

Gesamtgewicht: 19,100 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

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

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

07.09.2022

Mailänderteig / palmfrei

Meister Goldback, palmfrei

Rezept-Nr.: 02128

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	4,000	Das Boeson Backpulver mit dem Weizenmehl versieben und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Boeson Backpulver	0,100	
Meister Goldback Palmfrei	2,500	Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen etwas kühl stellen. *) Soll der Teig sofort weiterverarbeitet werden, nur 700 g Vollei verwenden.
Puderzucker	1,800	
Speisesalz	0,015	
Vollei	1,000	

Gesamtgewicht: 9,415 kg**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)****Backzeit ca.: 0 Min.****Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.**

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

07.09.2022