



Schokobrötchen, vegan

Meister Supra Hefeteig, Meister Feine-Schokoladen-Tropfen
Hefeteiggebäck mit Schokolade (10%)

Rezept-Nr.: 07928

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	0,200	Die Meister Feine Schokoladen-Tropfen unter den Teig kneten, den Ballen rundwirken und entspannen lassen.
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	2,000	
		Ballengare: ca. 20 Minuten
		Die Ballen abpressen, teilen (30er Teilung), auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und auf Gare stellen.
		Bei 3/4 Gare mit etwas Schwaden abbacken.
		Die letzten 2 Minuten mit offenem Zug ausbacken.
Glanz-Streiche	0,100	Nach dem Backen die Gebäcke sofort mit der Glanz-Streiche abstreichen.

Gesamtgewicht: 2,300 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

Hefeteig, vegan

Meister Supra Hefeteig; Meister Goldback

Rezept-Nr.: 02122

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten. <u>Knetzeit für Stück- und Formgebäck (gut auskneten):</u> im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten im Spiralknetter mit Steg: ca. 2 Min. mischen ca. 5 Min. kneten <u>Knetzeit für Blechkuchen:</u> Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen ca. 3 Min. kneten Im Spiralknetter mit Steg: ca. 3 Min. mischen ca. 2 Min. kneten Teigtemperatur: 25 - 26 °C Teigruhe: ca. 20 Min.
Meister Supra-Hefeteig	2,000	
Meister Goldback	1,200	
Zucker	1,000	
Hefe	0,600	
Wasser	4,600	

Gesamtgewicht: 19,400 kg

Ofentemp.: 0 °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

Glanz-Streiche

Rezept-Nr.: 02124

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kartoffelstärke Mehl	0,030	Die Stärke rösten und anschließend mit ca. 100 ml Wasser verrühren. Das restliche Wasser zum kochen bringen, die angerührte Stärke einrühren und gut aufkochen.
Wasser	1,000	

Gesamtgewicht: 1,030 kg

Ofentemp.: 0 °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