

Viererkette

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für KOMPLET Papierbackformen 170/35 42 Stück

Rezept 1 (Teig hell):

KOMPLET Hefe Fresh 20	600 g
Weizenmehl, Type 550	3.000 g
Zucker	450 g
Butter / Margarine	420 g
Hefe	300 g
Eier	300 g
Wasser	1.050 g

Gesamtgrundteig 1 6.120 g

Rezept 2 (Teig dunkel):

KOMPLET Hefe Fresh 20	600 g
Weizenmehl, Type 550	3.000 g
Zucker	600 g
Butter / Margarine	420 g
Hefe	480 g
Eier	300 g
Wasser	1.200 g
Kakao	150 g
Zimt	30 g

Gesamtgrundteig 2 6.780 g

Dekor:

Butter, flüssig	1.050 g
Zucker	420 g

Gesamtdekor 1.470 g

Gesamtgewicht 14.370 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten jeweils einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe



Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe Ballen abwiegen.

Teigeinwaage: 1.200 g
Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke mit der Teigteilmaschine rund wirken und je 7 Stück in eine gefettete KOMPLET Papierbackform 170/35 setzen. (Jeweils abwechselnd helle und dunkle Teigstücke)

Stückgare: 35 - 40 Minuten
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 25 Minuten

Nach dem Backen die Gebäcke mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen oder mit KOMPLET Kiddy Aprikose abglänzen und mit Hagelzucker ausgarnieren.

MEISTERTIPP:

UM DEN GEBÄCKEN EIN FUSSBALLÄHNLICHES AUSSEHEN ZU GEBEN, SIND EIN HELLER UND EIN DUNKLER TEIG NOTWENDIG.

EINE GETRENNTE TEIGBEREITUNG GLEICHT DIE UNTERSCHIEDE DER BEIDEN TEIGE IN IHREM GÄRVERHALTEN AUS.

RATIONELL KÖNNEN DIE TEIGLINGE ÜBER FROSTUNG HERGESTELLT UND JE NACH BEDARF IN DIE GEFETTETEN PAPIERBACKFORMEN EINGESETZT WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com