



KOMPLET *Hefekuchenmaster 10%*

Konzentrat-Vormischung zur Herstellung aller Hefefeingebäcke



KOMPLET Hefekuchenmaster 10%

Ideale Eignung für Gärunterbrechung, Gärverzögerung und gefrostete Teiglinge.

Grundrezeptur

Weizenmehl	10,000 kg
KOMPLET Hefekuchenmaster 10%	1,000 kg
Zucker	1,500 kg
Margarine/Butter	2,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	4,600-4,800 kg
Gesamtgewicht	19,700-19,900 kg

Rezeptur mit Speiseöl

Weizenmehl	10,000 kg
KOMPLET Hefekuchenmaster 10 %	1,000 kg
Zucker	1,500 kg
Speiseöl	1,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	4,600-4,800 kg
Gesamtgewicht	19,200-19,400 kg

Rezeptur mit Butterfett

Weizenmehl	10,000 kg
KOMPLET Hefekuchenmaster 10%	1,000 kg
Zucker	1,500 kg
Butterfett	1,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	4,600-4,800 kg
Gesamtgewicht	19,200-19,400 kg

Plunderteig

Weizenmehl	10,000 kg
KOMPLET Hefekuchenmaster 10%	1,000 kg
Zucker	1,000 kg
Margarine/Butter	1,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	4,600-4,800 kg
Gesamtgewicht	18,200-18,400 kg

Auf 1 kg Teig 200 g Ziehmarгарine oder Ziehbutter einziehen.

Bei allen Rezepturen kann ein Teil des Wassers durch Eier ersetzt werden.

Verarbeitung:

Teigtemperatur:	26 °C
Knetzeit:	Spirale: 3+8 Minuten (Plunder 3+5 Minuten)
	Hubknetter: 2+15 Minuten (Plunder 2+10 Minuten)
Teigruhe:	30 Minuten

Bei Verarbeitung über Froster oder Gärunterbrecher die Teige nach kurzer Teigruhe (10 Minuten) aufarbeiten und nach dem Aufarbeiten sofort einfrieren.

Besonderer Hinweis:

Aufgearbeitete Teiglinge können auch gegart eingefroren werden.

Folgende Arbeitsweise wird empfohlen:

- Teiglinge (Plunder, Zöpfe usw.) nicht ganz fertig garen, evtl. abstreichen und einfrieren.
- bei Schockfrostung vorher ca. 15 Minuten vorkühlen.
- Teige können sofort aus dem Froster gebacken werden, besser ist jedoch eine Antauzeit von 15 Minuten.
- 20-30 °C unter normaler Ofentemperatur anbacken, bei normaler Temperatur ausbacken.
- Backzeit um ca. 5 Minuten verlängern.

ABEL + SCHÄFER

Schloßstraße 8-12
66333 Völklingen
Telefon (0 68 98) 70 17*
Telefax (0 68 98) 72 13



KOMPLET BERLIN

Nunsdorfer Ring 18
12277 Berlin
Telefon (0 30) 7 21 10 06*
Telefax (0 30) 7 21 20 61