

Sommer-Eierschecke, 60x40 cm mit EIERSCHECKE FIX

KOMPLET EIERSCHECKE FIX

Teig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	620 g
Butter, weich	30 g
Zucker	30 g
Vollei	60 g
Wasser	220 g
Hefe	40 g
Gesamt Teig	1.000 g

Quarkauflage

KÄSEFEIN, Grundrezept	2.500 g
Gesamt Quarkauflage	2.500 g

Basismasse

EIERSCHECKE FIX	750 g
Wasser	1.225 g
Gesamt Basismasse	1.975 g

Zum Unterheben

Sahne, geschlagen	375 g
Gesamt Zum Unterheben	375 g

Zum Aufstreuen

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	400 g
Johannisbeeren, rot, gefroren	250 g
MÜRB+STREUSEL, Streusel mit Margarine, Grundrezept	400 g
Gesamt Zum Aufstreuen	1.050 g

Zum Abglänzen

KIDDY FIX GEL APRIKOSE	100 g
Gesamt Zum Abglänzen	100 g



Aus Gutem das Beste backen!



Sommer-Eierschecke, 60x40 cm mit EIERSCHECKE FIX

KOMPLET EIERSCHECKE FIX

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit:
langsamen Gang

ca. 3 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur: ca. 24 ° C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Den Hefeteig laut Grundrezeptur herstellen, Stücke abwiegen, leicht länglich formen und ruhen lassen.

Einwaage: ca. 1000 g pro Blech

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe auf ein vorbereitetes Blech (60 x 40 cm) ausrollen und stippen.

Die Zutaten der Quarkauflage miteinander verrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die fertige Quarkauflage gleichmäßig auf den Hefeteig aufstreichen und die Mandarinen aufstreuen.

Einwaage Quarkauflage: ca. 2500 g pro Blech

Einwaage Mandarinen: ca. 400 g pro Blech

EIERSCHECKE FIX und das Wasser ca. 5 Minuten quellen lassen, zusammen aufschlagen und dann die Sahne (geschlagen) unterheben.

Die Basismasse auf dem Blech verteilen und glattstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 2350 g pro Blech

Die Johannisbeeren und die Streusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Johannisbeeren: ca. 250 g pro Blech

Einwaage Streusel: ca. 400 g pro Blech



Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 60 Minuten

Nach dem Backen und abkühlen, mit KIDDY - FIX - GEL abglänzen und in Stücke (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com