

# GOURMET-MUFFINS, Schnittenrezeptur, 60 x 20 cm

## KOMPLET GOURMET MUFFIN

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	230 g
Vollei	450 g
Wasser	270 g
Gesamt	1.950 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche ( 60 x 20 cm ) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwage: 1500 kg

Danach mit der Auflage ihrer Wahl ( z.B. Kirsche und Streusel ) belegen und abbacken.

Backtemperatur:

Etagenofen: 200 - 210 ° C

Stikkenofen: 160 - 170 ° C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Die Backtemperaturen - und Zeiten, sind auf den Ofentyp und die Auflage abzustimmen.



*Aus Gutem das Beste backen!*

