



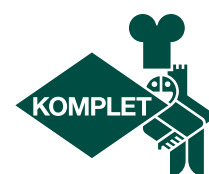
Rezeptübersicht für Hefeteige

KOMPLET Hefeteig Premium 10



	Hefeteig	Hefeteig mit Vollei	Mittelschwerer Hefeteig	Milchgebäck
KOMPLET Hefeteig Premium 10	100 g	100 g	100 g	100 g
Weizenmehl T 550	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Backpulver	-	-	-	-
Zucker	175 g	175 g	175 g	175 g
Butter	120 g	120 g	250 g	120 g
Hefe	60 g	60 g	70 g	60 g
Wasser, ca.	500 g	400 g	340 g	-
Milch	-	-	-	500 g
Vollei	-	100 g	100 g	-
Speisequark	-	-	-	-
Gesamtteig	1.955 g	1.955 g	2.035 g	1.955 g

Knetzeit: 2 + 8 Min.
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 10 - 15 Minuten



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Rezeptübersicht für Hefeteige

KOMPLET Hefeteig Premium 10



**Hefeteig
für Berliner**



Plunder-Hefeteig



Hefe-Quarkteig



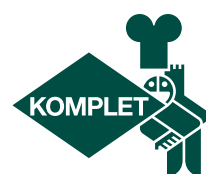
**Schwerer
Hefeteig**

	Hefeteig für Berliner	Plunder-Hefeteig	Hefe-Quarkteig	Schwerer Hefeteig
KOMPLET Hefeteig Premium 10	100 g	100 g	100 g	100 g
Weizenmehl T 550	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Backpulver	-	-	5 g	-
Zucker	60 g	130 g	175 g	150 g
Butter	130 g	120 g	120 g	400 g
Hefe	60 g	60 g	80 g	70 g
Wasser, ca.	350 g	400 g	350 g	280 g
Milch	-	-	-	-
Vollei	250 g	100 g	-	100 g
Speisequark	-	-	240 g	-
Gesamtteig	1.950 g	1.910 g	2.070 g	2.100 g

Knetzeit: 2 + 6 Min., für **Hefeteig für Berliner**: 2 + 8 Min.
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 10 - 15 Minuten



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!