

KOMPLET Quarkbällchen 60

Fluffig und unwiderstehlich!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG FEINSTER SIEDEGEBÄCKE MIT QUARK.



Quarkbällchen

Masse

KOMPLET Quarkbällchen 60	600 g
Weizenmehl, Type 550	300 g
Zucker	100 g
Speisequark	50 g
Speiseöl	250 g
Vollei	700 g
Wasser	ca. 600 g
Gesamtmasse	ca. 2.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem Flachteigschläger glatt rühren und abstehen lassen.

Rührzeit: 2 Minute im 1. Gang
1 Minuten im 2. Gang

Massentemperatur: 20 – 22 ° C

Abstehtzeit: 5 Minuten

Die Masse mit einer Dressiermaschine in das Siedefett geben und abbacken.

Einwaage: 20 – 30 g pro Stk. (entspricht Eisportionierer Gr. 1 / 40)

Siedefetttemperatur: 160 – 165 ° C

Backzeit: 8 – 10 Minuten (je nach Größe)

Nach dem Backen gut abtropfen lassen und die noch heißen Quarkbällchen in Zucker wälzen.

MEISTERTIPP:

Die Verwendung von Dinkelmehl, Type 630 anstatt Weizenmehl ist möglich.



info@komplet.com
www.komplet.com