

EIWO *Select*[®]
★ ★ ★ ★ ★

Art.-Nr. 1918
Hefeteig Star

Feinbackmittel



www.eiwofood.de

20% fettfreie Basismischung zur zeitgemäßen und verarbeitungssicheren Herstellung von Hefe- und Butterhefeteig.

Hefeteig

1,000 kg Weizenmehl Type 550

0,200 kg EIWO* Hefeteig Star

0,120 kg Margarine oder Butter

0,050 kg EIWO Premium Vollei

0,060 kg EIWO Hefe Premium

0,470 kg Wasser ca.

1,900 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 2 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Teigruhe: 10 - 15 Min.

Plunderteig

1,000 kg Weizenmehl Type 550

0,200 kg EIWO* Hefeteig Star

0,100 kg Margarine oder Butter

0,075 kg EIWO Premium Vollei

0,050 kg EIWO Hefe Premium

0,450 kg Wasser ca.

1,875 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 5 + 1 Min.

Teigtemperatur: 15 - 18 °C

Teigruhe: 15 Min.

Plunderteig „Dänische Art“

1,000 kg Weizenmehl Type 550

0,200 kg EIWO* Hefeteig Star

0,150 kg Margarine oder Butter

0,100 kg EIWO Premium Vollei

0,080 kg EIWO Hefe Premium

0,070 kg Zucker

0,410 kg Wasser ca.

2,010 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 2 + 7 Min.

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Teigruhe: 10 - 15 Min.

Verarbeitungshinweis:

für alle drei Grundrezepte

- Anstelle von Wasser kann auch Milch eingesetzt werden.
- Für Plunder auf 1 kg Teig 250 - 400 g Croissantplatte einziehen.
- Teige wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Empfohlen wird, die Zutaten mit Raumtemperatur zu verarbeiten.
- Wollige und maschinenfreundliche Teige. GU / GV – geeignet
- Optimales Volumen und lange Frischhaltung.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0