

EIWO *Select*[®]
★ ★ ★ ★ ★

Art.-Nr. 1921
Hefeteigmehl

Feinbackmittel



www.eiwofood.de

100% Feinbackmischung zur rationellen und sicheren Herstellung feiner Hefeteige. Auch über GU und GV in hoher Qualität herzustellen.

Grundrezeptur

1,000 kg EIWO* Hefeteigmehl

0,060 kg EIWO Hefe Premium

0,450 kg Wasser ca.

Gewürze nach Wahl (Butteraroma)

1,510 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 3 + 5 Min.
Hubknetter: 3 + 7 Min.

Teigtemperatur: 28 - 30 °C

Teigruhe: 2 x 15 Min.

Plunderteig

1,000 kg EIWO* Hefeteigmehl

0,050 kg EIWO Premium Vollei

0,050 kg EIWO Hefe Premium

0,400 kg Wasser ca.

1,500 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 3 + 4 Min.
Hubknetter: 3 + 6 Min.

Teigtemperatur: 22 - 25 °C

Teigruhe: 15 Min. kühl

Stuten / Zöpfe

1,000 kg EIWO* Hefeteigmehl

0,100 kg EIWO Premium Vollei

0,070 kg EIWO Hefe Premium

0,350 kg Wasser ca.

1,520 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 3 + 5 Min.
Hubknetter: 3 + 7 Min.

Teigtemperatur: 28 - 30 °C

Teigruhe: 2 x 15 Min.

Verarbeitungshinweis:

- Anstelle von Wasser kann auch Milch oder Buttermilch (50 g mehr) eingesetzt werden.
- Für Plunder auf 1 kg Grundteig 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 erreichen Sie durch eine Zugabe von 0,5% (auf Mehl) EIWO* Frisch- und Gärstabil.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41 - 94 78 - 0