

KOMPETENZ IN BLECHKUCHEN - BASIS HEFE-/HEFEMISCHTEIGE



HEFETEIG- PRODUKTE

Produkt- bezeichnung Artikelnummer/ Gebindegröße	Convenience- grad	Grundrezept	Spezialrezept I	Spezialrezept II
Butter-Hefeteig 1493225 / 25 kg	Feinbackmittel mit Butter Eigenzugabe: Wasser, Vollei und Hefe	1000 g Butter-Hefeteig 325 g -350 g Wasser 100 g Vollei 75 g Hefe <i>Spiralkneter: 2 + 6 Minuten</i> <i>Teigtemperatur: 24 bis 26 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>	nicht empfehlenswert	nicht empfehlenswert
HefeQuick 1495025 / 25 kg	Konzentrat Eigenzugabe: Wasser, Weizen- mehl, Fett, Vollei und Hefe	1000 g Weizenmehl 550 150 g HefeQuick 190 g Butter, Fett oder Butterfett 50 g Vollei 425 g Wasser, ca. 90 g Hefe 75 g Zucker <i>Spiralkneter: 2 + 6 Minuten</i> <i>Teigtemperatur: 25 bis 28 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>	1000 g Weizenmehl 550 100 g HefeQuick 335 g Butter, Fett oder Butterfett 50 g Vollei 335 g Wasser, ca. 100 g Hefe 170 g Zucker	1000 g Weizenmehl 550 200 g HefeQuick 160 g Butter, Fett oder Butterfett 120 g Vollei 240 g Wasser, ca. 70 g Hefe 40 g Zucker 200 g Quark
Hefesoft 1498310 / 10 kg	Konzentrat Eigenzugabe: Weizenmehl, Zucker, Fett, Vollei, Hefe, Wasser, Salz und Aroma	1000 g Weizenmehl 550 30 g Hefesoft 140 g Zucker 125 g Butter 90 g Hefe 100 g Vollei 400 g -430 g Wasser, kalt 20 g Salz 8 g Hefeteig-Aroma <i>Spiralkneter: 2 + 6 bis 8 Min.</i> <i>Teigtemperatur: 24 bis 26 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>	nicht empfehlenswert	1000 g Weizenmehl 550 30 g Hefesoft 300 g Quark 120 g Zucker 100 g Backmargarine oder Butter 90 g Hefe 50 g Vollei 250 g Wasser 20 g Salz 5 g Hefeteig-Aroma <i>Spiralkneter: 2 + 6 bis 8 Min.</i> <i>Teigtemperatur: 24 bis 26 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>

Nr. 515



Nr. 505



Nr. 467



Nr. 505



HEFEMISCHTEIG-PRODUKTE

Produkt- bezeichnung Artikelnummer/ Gebindegröße	Convenience- grad	Grundrezept	Spezialrezept
Hefemürb 1499625 / 25 kg	Feinbackmittel Eigenzugabe: Wasser, Fett, Vollei und Hefe	1000 g Hefemürb 100 g Backmargarine <u>oder</u> Butter 70 g Vollei 80 g Hefe 300 g Wasser <i>Spiralkneter: 2 + 6 Minuten</i> <i>Teigtemperatur: 25 bis 28 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>	1000 g Hefemürb 100 g Quark 100 g Backmargarine <u>oder</u> Butter 70 g Vollei 80 g Hefe 230 g Wasser
Hefemürb Konzentrat 10% 1498925 / 25 kg	Konzentrat Eigenzugabe: Weizenmehl, Zucker, Fett, Vollei, Wasser und Hefe	1000 g Weizenmehl 550 100 g Hefemürb Konzentrat 10% 150 g Zucker 125 g Backmargarine, Butter <u>oder</u> Speiseöl 100 g Vollei 400 g Wasser 80 g -100 g Hefe <i>Spiralkneter: 2 + 6 Minuten</i> <i>Teigtemperatur: 25 bis 28 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>	1000 g Weizenmehl 550 100 g Hefemürb Konzentrat 10% 150 g Zucker 150 g Quark 125 g Backmargarine, Butter <u>oder</u> Speiseöl 100 g Vollei 300 g Wasser 100 g Hefe <i>Spiralkneter: 2 + 6 Minuten</i> <i>Teigtemperatur: 25 bis 28 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>
Quarkhefe frisch 1484525 / 25 kg	Feinbackmittel Eigenzugabe: Wasser, Vollei und Hefe	1000 g Quarkhefe frisch 250 g Wasser, ca. 150 g Vollei 50 g Hefe <i>Spiralkneter: 2 + 6 Minuten</i> <i>Teigtemperatur: 25 bis 28 °C</i> <i>Teigruhe: ca. 15 Minuten</i>	nicht empfehlenswert

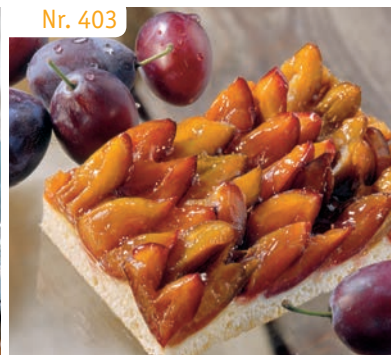
Nr. 505



Nr. 505



Nr. 403



Nr. 505



BLECHKUCHEN AUS HEFFE-/HEFFEMISCHTEIGEN

Fehler

Ursache

Abhilfe

ungleichmäßiger Boden

- Teig nicht gleichmäßig ausgerollt
- beim Auslegen des Teiges Falten geschlagen

- Aufarbeitung optimieren

blasige Oberfläche

- zu volle Gare
- Boden nicht gestippt

- bei 3/4 Gare abbacken
- Boden stippen

kompakter, fester Boden

- Knetung nicht ausreichend
- unzureichende Gare
- Hefe zu geringe Triebkraft
- „saftige“ (TK-) Fruchtauflage

- längere Knetzeit
- bei 3/4 Gare abbacken
- Hefemenge erhöhen
- Früchte mit Saftbinder abbinden

großporige, schnell austrocknende Krume

- zu lange Stückgare
- zu lange und zu kalt gebacken

- Gartemperatur erhöhen,
- Backzeit prüfen



Leitsätze für Feine Backwaren:

Bei **Quarkteigen** werden auf 100 kg Mehl mindestens 10 kg Speisequark verwendet.

Tipps für die Verarbeitung:

- Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem, der Ansatzgröße und bei Konzentraten zusätzlich nach der Mehlqualität.
- Den Teig plastisch auskneten.
- Auf die ideale Teigtemperatur (je Produkt angegeben) achten.
- Die Teigruhe berücksichtigen.
- Den Teig gleichmäßig ausrollen.
- Den Boden vor dem Belegen stippen.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE