

KOMPLET MANTLER





KOMPLET MANTLER
GmbH & Co KG
A - 3573 Rosenberg 12
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31
e-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

KRAPFEN OHNE EI

(205)

Rezept:

1.000 g	Krapfen ohne Ei
250 g	Ei
220 g	Wasser
60 g	Hefe
50 g	Rum
10 g	Orangenpaste

Verarbeitung:

Den Teig intensiv kneten!

2 + 6 Minuten Spiralkneter

Teigtemperatur: 27-28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Pressgewicht: 1.200 g

bei guter Gare und 170-180 °C Fett-Temperatur abbacken.

Bei Verarbeitung über Anlagen Teige entsprechend fester halten.

Bei Verarbeitung über Gärunterbrecher sollten die Teiglinge nach dem Aufarbeiten für mindestens 1 Stunde gefrostet und danach bis zum Beginn der Garzeit bei + 5 °C gelagert werden.