

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 MIT EI

(207)

Minimale Fettaufnahme - kurzer Biss - vorzüglicher Geschmack!!!

Rezept 1:

1.000 g Krapfen mit Ei
350 -370 g Wasser
60 g Hefe
50 g Rum

Rezept 2:

1.000 g Krapfen mit Ei
100 g Eier (2 Stück)
50 g Rum
ca. 300 g Wasser
60 g Hefe
10 g Orangenpaste

Verarbeitung:

Den Teig intensiv kneten!

2 + 8 Minuten Spiralkneter

Teigtemperatur: 27-28 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
Pressgewicht: 1.200 g
Gartemperatur: 33 – 35 °C bei 70 - 80 % rel. Luftfeuchte
Garzeit: 50 - 60 Minuten
Fetttemperatur: 170 - 175 °C

Vor dem Abbacken, nach Entnahme aus dem Garraum, mindestens 10 Minuten abstehen lassen.

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.