

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

BUTTERKRAPFEN MIT EI

(697)

Rezeptur 1:

Butter-Krapfenmehl mit Ei	1.000 g
Rum	50 g
Wasser	ca. 400 g
Hefe	60 g

Rezeptur 2:

Butter-Krapfenmehl mit Ei	1.000 g
Eier (2 Stück)	100 g
Rum	50 g
Wasser	ca. 300 g
Hefe	60 g

Verarbeitung:

Knetzeit:	Spirale 2 + 8 Minuten Hubkneiter: 5 + 15 Minuten
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	nicht nötig - besser jedoch 15 Minuten
Ballengewicht:	1.200 g
Ballengare:	15 Minuten
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.