

MEISTERMARKEN

ERFOLGS REZEPT

Von Meister zu Meister

916

Locker sommerliche
Hefeteig- und Hefequarkteig-
gebäcke herstellen



Feinback

SOMMERFRISCHE GENIESSEN

Mit lockeren Gebäcken und sicherer Herstellung

Mit Hefeteigen und Hefequarkteigen ist vieles möglich. Fangen Sie den Sommer ein, diese sicher herzustellenden Teige bieten Ihnen die beste Basis für eine Vielzahl köstlich sommerlicher Gebäcke. Belegen Sie sie nach Wunsch mit bunten Früchten, backen Sie ungewöhnliche Formen, probieren Sie einfach mal etwas Neues aus. Die folgenden Rezepte bieten Ihnen zahlreiche Inspirationen für tolle Sommergebäcke, die Sie mit Ihrer Handwerkskunst ganz leicht herstellen können.

Grundrezept:

Milchhefeteig mit Meister Supra Hefeteig

Rez.-Syst.-Nr.: 1896

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten.	Weizenmehl Type 550	10.000
Knetzeit:	Meister Supra Hefeteig	2.000
Im Spiralknetzer: ca. 2 Min. mischen ca. 6 Min. kneten	Vollmilchpulver	650
Im Spiralknetzer mit Steg: ca. 2 Min. mischen ca. 4 Min. kneten	Meister Goldback	1.000
	Hefe	600
	Vollei	500
	Wasser	4.500
Teigtemperatur: ca. 26 °C			
Teigruhe: ca. 20 Min.			
	Gesamtgewicht	19.250

Grundrezept: Spritzfähige Quarkfüllung

Rez.-Syst.-Nr.: 1024

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Meister KäsePlus mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, anschließend den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren.	Meister KäsePlus	1.000
	Wasser	2.000
	Vollei	200
	Speisequark, Magerstufe	1.000
Beste Massentemperatur: ca. 25 °C			
	Gesamtgewicht	4.200



Milchknilch / Kakaoknirps **Rez.-Syst.-Nr.: 7165f**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Nach der Teigruhe den Teig zu Ballen à 2.000 g abwägen, abpressen (30er-Teilung) und rund wirken. Die Teiglinge auf Bleche setzen, andrücken und auf Gare stellen.</p> <p>Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen, eine halbe Geleekirsche als Nase und 2 Meister Feine Schokoladentropfen als Augen auflegen.</p> <p>Anschließend unterhalb der Geleekirsche halbrund einschneiden und mit geöffnetem Zug abbacken.</p> <p>Milch-Gourmet-Creme: Die Zutaten kurz miteinander verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit 2 – 3 Min. aufschlagen.</p> <p>Kakao-Gourmet-Creme: Die Zutaten kurz miteinander verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit 2 – 3 Min. aufschlagen.</p> <p>Für den Milchknilch nach dem Auskühlen mit ca. 20 g Milch-Gourmet-Creme und für den Kakaoknirps mit ca. 20 g Kakao-Gourmet-Creme füllen.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 12 Min.</p>	<p>Milchhefeteig mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)</p> <p>Eistreiche Geleekirsche Meister Feine Schokoladentropfen</p> <p>Milch-Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet Vollmilch, kalt (max. 18 °C)</p> <p>Kakao-Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet Kakaopulver Puderzucker Vollmilch</p>	<p>6.000</p> <p>90 80 40</p> <p>350 875</p> <p>(350) (35) (35) (875)</p> <p>7.435</p> <p>60</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	7.435
	Stückzahl	60

Erdbeer-Quark-Taschen

Rez.-Syst.-Nr.: 7164

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Nach der Teigruhe den Hefe-Quarkteig ca. 2,5 mm stark ausrollen und in 10 x 12 cm große Stücke einteilen und schneiden.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (Rezept s. Verpackung)	7.250
Mit einer Lochtülle (Ø 13 mm) je 15 g Quarkfüllung und 15 g eisella Erdbeerfüllung auf die angefeuchteten Teigstücke längs aufspritzen, von beiden Seiten zur Mitte zusammenklappen, die Seiten gut andrücken und mit dem Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen.	Spritzfähige Quarkfüllung mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept) eisella Erdbeerfüllung	1.800 1.800
Sommerstreusel: Meister Knusper , Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen, anschließend das Speiseöl unterarbeiten.	Sommerstreusel: Meister Knusper Hagelzucker Mandeln, gehobelt Speiseöl	80 240 240 40
Anschließend mit Eistreiche abstreichen, 2-mal diagonal einschneiden, mit Sommerstreusel bestreuen und auf Gare stellen.			
Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.			
Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.			
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	11.450
Backzeit: ca. 10 Min.	Stückzahl	120





Zitronen-Quark-Taschen **Rez.-Syst.-Nr.: 7167**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Nach der Teigruhe den Hefe-Quarkteig ca. 2,5 mm stark ausrollen und in 10 x 12 cm große Stücke einteilen und schneiden.</p> <p>Zitronen-Quarkfüllung: Meister Appacitron unter die spritzfähige Quarkfüllung ziehen.</p> <p>Mit einer Lochtülle (Ø 13 mm) je 25 g Zitronen-Quarkfüllung auf die angefeuchteten Teigstücke längs aufspritzen, von beiden Seiten zur Mitte zusammenklappen, mit dem Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und auf Gare stellen.</p> <p>Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und ohne Dampf abbacken.</p> <p>Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 10 Min.</p>	<p>Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (Rezept s. Verpackung)</p> <p>Zitronen-Quarkfüllung: Spritzfähige Quarkfüllung mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept) Meister Appacitron</p>	<p>7.250</p> <p>2.500</p> <p>500</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	10.250
	Stückzahl	120



Cranberry-Quark-Riegel

Rez.-Syst.-Nr.: 7163

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die Cranberries am Ende der Knetzeit unter den Hefe-Quarkteig laufen lassen. Teigtemperatur: 25 – 27 °C Teigruhe: ca. 20 Min.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (Rezept s. Verpackung)	2.900
Den Hefe-Quarkteig ca. 7 mm stark ausrollen, in Stücke von 6 x 12 cm schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.	Cranberries, getrocknet, gewaschen	300
Bei ca. 1/3 Gare die Teigstücke mit einem länglichen Teigdrücker eindrücken, je 40 g Quarkfüllung mit einer Lochtülle (Ø 14 mm) aufspritzen und bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.	Spritzfähige Quarkfüllung mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	1.600
Die Riegel nach dem Backen mit aufgelöster Meister Goldback bestreichen, mit Zucker bestreuen und wie gewünscht dekorieren.	Meister Goldback Zucker	120 200
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	5.120
Backzeit: ca. 10 Min.	Stückzahl	40

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die Cranberries am Ende der Knetzeit unter den Hefe-Quarkteig laufen lassen. Teigtemperatur: 25 – 27 °C Teigruhe: ca. 20 Min.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (Rezept s. Verpackung)	2.900
	Cranberries, getrocknet, gewaschen	300
Tropic-Quarkfüllung: Die Meister Tropic-Füllung unter die spritzfähige Quarkfüllung rühren.	Tropic-Quarkfüllung: Meister Tropic-Füllung	640
Den Hefe-Quarkteig ca. 7 mm stark ausrollen, in Stücke von 6 x 12 cm schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.	Spritzfähige Quarkfüllung mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	960
Bei ca. 1/3 Gare die Teigstücke mit einem länglichen Teigdrücker eindrücken und je 40 g Tropic-Quarkfüllung mit einer Lochtülle (Ø 14 mm) aufspritzen.			
Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.			
Die Riegel nach dem Backen mit Profi Gel-Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.	Profi Gel-Neutral	200
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	5.000
Backzeit: ca. 10 Min.	Stückzahl	40





Cranberry-Milchbrötchen

Rez.-Syst.-Nr.: 7161

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Nach der Teigruhe die gewaschenen Cranberries unter den Milch-Hefeteig kneten, zu Ballen à 2.100 g abwägen, rund wirken und ca. 5 Min. entspannen lassen.</p> <p>Anschließend die Ballen abpressen (30er-Teilung) und rundwirken, die Teiglinge etwas angaren lassen, lang aufarbeiten, auf Bleche setzen und auf Gare stellen.</p> <p>Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und längs einschneiden.</p> <p>Hagelzucker mit gestifteten Mandeln mischen, auf die Teiglinge aufstreuen und bei leicht geöffnetem Zug abbacken.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 12 Min.</p>	Milch-Hefeteig mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	3.800
	Cranberries, getrocknet (gewaschen)	400
	Eistreiche	90
	Hagelzucker	200
	Mandeln, gestiftet	400
	Gesamtgewicht	4.890
	Bleche / Stückzahl	60

MEISTERMARKEN

...wenn Profis Feines backen.

MeisterMarken • D-55411 Bingen am Rhein
Informationen erhalten Sie von Ihrem Verkaufsberater oder
unter der kostenfreien Hotline: 0800/ 418 418 1 • www.MeisterMarken.de