

# ERFOLGSREZEPT

Von Meister zu Meister

989

Super-saftig & super-frisch:  
**Backtivat Feinback Super**





## Plunder-Fruchtschleifen

Rezept-Nr.: 04774

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Plunder Teig auf 160 x 44 cm ausrollen.	Plunder Teig (s. Grundrezept)	3.000	.....
<b>Backfüllung:</b> <b>Meister Variopan</b> mit dem Wasser und dem Vollei glatt rühren und vor dem Weiterverarbeiten ca. 15 Minuten quellen lassen. Die Backfüllung so auf die Mitte der Teigfläche aufstreichen, dass an jeder Längsseite ca. 10 cm frei bleiben. Die Teigfläche der Länge nach halbieren und die freien Teigflächen überklappen, so dass 2 gefüllte Streifen à 160 x 11 cm entstehen.	<b>Backfüllung:</b> <b>Meister Variopan</b> Wasser Vollei	450 150 50	..... ..... .....
Jeden Streifen in 32 Stücke à 5 cm Breite schneiden, jedes Stück in der Mitte ca. 4 cm lang einschneiden und eine Seite durch den Einschnitt ziehen. Auf Bleche setzen und auf feuchte Stückgare stellen.			
<b>Bei 3/4 Gare</b> in der Mitte jeweils die <b>eisella Apfelfüllung</b> , oder eine Fruchtfüllung nach Wunsch, einspritzen, Streusel aufstreuen und ohne Dampf abbacken.	<b>eisella Apfelfüllung</b>	2.250	.....
Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.	Streusel Aprikosenkonfitüre Fondant	400 400 400	..... ..... .....
<b>Ofentemp.: 210 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)</b>	Gesamtgewicht	7.100	.....
<b>Backzeit: ca. 16 Min.</b>	Stückzahl	64	.....

CSM Deutschland GmbH  
Mainzer Str. 152-160  
55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Feinback:  
0800 - 418 4181 (kostenlos aus dem dt. Festnetz)  
hotline.feinback@csmglobal.com

www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de  
www.backtivat.de

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Nach der Teigruhe den Teig auf 60 x 185 cm (ca. 2,5 mm stark) ausrollen.	Hefeteig (s. Grundrezept II)	5.000	.....
<b>Haselnussfüllung:</b> Meister eisella Haselnuss mit dem Wasser und dem Vollei glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.	<b>Haselnussfüllung:</b> Meister eisella Haselnuss	2.500	.....
	Wasser	1.000	.....
	Vollei	500	.....
Anschließend die Haselnussfüllung aufstreichen, der Länge nach halbieren und zu zwei Strängen aufrollen. Die Schneckenstränge in ca. 15 cm lange Stücke schneiden und die Stücke in der Mitte halbieren. Die zwei Stränge miteinander verdrehen, in einen gefetteten Formenverband einlegen und auf Gare stellen.			
Bei 1/2 Gare abbacken.			
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	9.000	.....
Backzeit: ca. 30 Min.	Stückzahl	24	.....



# Für super Gebäcke

Nur das Beste für Sie – und Ihr Handwerk.

**Backtivat Feinback Super** ist die perfekte Basis für saftig-softe Gebäcke. Unsere Allround-Backkrem für alle feinen Hefeteige garantiert eine maximale Produktionssicherheit und eine lange Frischhaltung.

Problemlos und gelingsicher erzielen Sie mit **Backtivat Feinback Super** eine abwechslungsreiche und unwiderstehliche Genussvielfalt, wie Ihre Kunden es lieben. Einfach super!

Jetzt noch besser: **Backtivat Feinback Super** wurde an modernste Prozesse sowie an das gestiegene Ernährungsbewusstsein der Konsumenten, und damit auch an die Marktanforderungen nach „deklarationsfreundlichen“ Produkten, angepasst.



- ✓ keine Farb- & Konservierungsstoffe
- ✓ keine gehärteten Fette
- ✓ nur natürliche Aromen

## IHRE VORTEILE

**Backtivat Feinback Super** – super Argumente für Ihren Erfolg:

- Sehr gute Frischhaltung
- Feine & homogene Verteilung des Produktes im Teig
- Guter Ofentrieb
- Soft & saftige Gebäcke
- Für alle Führungen geeignet
- ▶ optimale Verzehrfische über den Tag hinaus
- ▶ garantiert plastische Teige
- ▶ für ein großes Gebäckvolumen & eine attraktive Optik
- ▶ für genussvolle Verzehrmomente
- ▶ hohe Flexibilität im Produktionsprozess

## Grundrezept: Hefeteig

Rezept-Nr.: 01799ff

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Gewicht g	Gewicht g
Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.	Weizenmehl Type 550	10.000	10.000	10.000
<b>Knetzeit:</b> Im Spiralknetzer: ca. 2 Min. langsam ca. 6 Min. schnell	<b>Backtivat Feinback Super</b>	2.000	2.500	3.000
	Salz	150	150	150
	Hefe	800	800	800
	Vollei	-	-	1.000
	Wasser	5.000	4.750	3.500
<b>Teigtemp.:</b> ca. 24 – 26 °C <b>Teigruhe:</b> ca. 10 Minuten	Gesamtgewicht	17.950	18.200	18.450

## Grundrezept: Plunderteig

Rezept-Nr.: 01801

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.	Weizenmehl Type 550	4.000	.....
<b>Knetzeit:</b> Im Spiralknetzer: ca. 2 Min. langsam und ca. 4 Min. schnell	<b>Backtivat Feinback Super</b>	1.000	.....
	Salz	60	.....
	Hefe	275	.....
	Vollei	200	.....
	Wasser	1.600	.....
<b>Teigtemp.:</b> ca. 24 °C	<b>Meister Plunderroll-Platte</b>	2.000	.....
Nach der Teigruhe die <b>Meister Plunderroll-Platte</b> in drei einfachen Touren einziehen und vor dem Weiterverarbeiten den Teig etwas entspannen lassen.	Gesamtgewicht	9.135	.....