

MEISTERMARKEN

präsentiert:
**Omas
Rezeptbuch**

*Feinback
Nr. 2*





SERVICE-CLUB

*) MM-Teigdrücker
 Art.-Nr.: 01671, 1 VE = 1 Stück
 Bequem und einfach zu bestellen
 unter: Fax: 0421 3502-208

Rezept Nr. 5 **Gesas Himbeertaler** **6812**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefeteig zu 3 Pressen à 1.800 g abwägen, rund wirken und ca. 5 Min. entspannen lassen. Die Ballen flach drücken, abpressen (30er-Teilung) und rund aufwirken.	Hefeteig mit Meister Supra Hefeteig oder Meister Goldbacktivat (s. Grundrezept)	1.800
Nach kurzer Entspannungspause die Teiglinge rund ausrollen (Ø ca. 11 cm), stippen, anfeuchten, in Streusel drücken und auf vorbereitete Bleche legen.	Streusel	1.200
Bei 1/2 Gare die Teiglinge mit dem MM-Teigdrücker *) in der Mitte etwas andrücken und je Taler ca. 35 g eisella Himbeer-Füllung aufspritzen.	eisella Himbeer-Füllung	1.050
Bei 3/4 Gare abbacken.	Profi Gel-Neutral	150
Nach dem Backen mit Profi Gel-Neutral abglänzen.	Gesamtgewicht	4.200
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Stückzahl	30
Backzeit: ca. 12 Min.			

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die gewaschenen Rosinen und die gestifteten Mandeln zum Schluss unter den Teig kneten. Teigruhe: ca. 20 Minuten Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 550 g abwiegen, rund wirken, etwas lang stoßen, auf mit Boeson Trennwax eingesprühte Alu-Bleche (ca. 60 x 40 cm, 5 cm hoch) setzen (3 x 4 Stück) und auf Gare stellen. Bei halber Gare die Bauern-Rosinenstuten längs einschneiden und mit etwas Dampf abbacken.	Hefeteig für Mürbestuten mit Meister Supra Hefeteig oder Meister Goldbacktivat (s. Grundrezept) Rosinen Mandeln, gestiftet	5.100 1.000 500
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.600
Backzeit: ca. 50 Min.	Bleche/Stückzahl	1/12





Ein neues Kapitel aus Omas Rezeptbuch

In Omas Rezeptbuch gibt es noch viele Seiten zu entdecken – mit köstlichen Traditionsgebäcken nach guter alter Art, wie von Oma frisch gebacken. So verwöhnen Sie Ihre Kunden mit unverwechselbaren Kuchen-Ideen, die voller Liebe und Sorgfalt stecken.

Hefeteig mit Meister Supra Hefeteig

Herstellungsweise	Zutaten	Grundrezept	Mürbestuten
		Rez.-Syst.-Nr.: 1854	Rez.-Syst.-Nr.: 1894
		Gewicht g	Gewicht g
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten. Knetzeit: Im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen ca. 6 Min. kneten Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 20 Min.	Weizenmehl Type 550	10.000	10.000
	Meister Supra Hefeteig	2.000	2.000
	Vollei	500	500
	Grand Pâtissier Melange Back	1.000	2.000
	Hefe	600	600
	Wasser	4.500	4.300
	Gesamtgewicht		18.600

Fachlicher Tipp:
Anstelle von **Grand Pâtissier Melange Back** kann auch **Meister Goldback** verwendet werden.

Hefeteig mit Meister Goldbacktivat

Herstellungsweise	Zutaten	Stuten und leichtes Hefegebäck	Blechkuchen und mürbes Hefegebäck	
		Rez.-Syst.-Nr.: 1047	Rez.-Syst.-Nr.: 1004	
		Gewicht g	Gewicht g	
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten. Knetzeit: Im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen ca. 6 Min. kneten Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 20 Min.	Weizenmehl Type 550	10.000	10.000	
	Meister Goldbacktivat	2.000	3.000	
	Hefe	600 – 800	600 – 800	
	Salz	150	150	
	Wasser	5.000	4.500	
	Gesamtgewicht		17.950	18.450

Hefeteig für Friedas Mürbestuten

1121

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten. Knetzeit: Im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen ca. 6 Min. kneten Teigtemperatur: 25 - 26 °C	Weizenmehl Type 550	10.000
	Meister Goldbacktivat	3.000
	Vollmilchpulver	300
	Hefe	500
	Salz	150
	Vollei	800
	Wasser	4.000
Gesamtgewicht		18.750



Rezept Nr. 1 Schmand-Hügli, Stachelbeer-Rhabarber 6745

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Einzel- zutaten g	Betriebs- rezept g
Den Hefeteig rund wirken und etwas entspannen lassen. Anschließend ca. 2,5 mm stark ausrollen und in eine mit Boeson Trennwachs eingesprühte, konische Form (Ø oben 30 cm) einlegen.	Hefeteig für Blechkuchen mit Meister Supra Hefeteig oder Meister Goldbacktivat (s. Grundrezept)	500	
Stachelbeer-Rhabarber-Füllung: Den Rhabarber zusammen mit dem Zucker und dem Wasser aufkochen. Anschließend Meister Saftin Neutral hinzugeben und mit einem groben Besen glatt rühren.	Stachelbeer-Rhabarber-Füllung: Rhabarber Zucker Wasser Meister Saftin Neutral TK-Stachelbeeren	660	170 80 170 70 170
Die TK-Stachelbeeren zum Schluss unterrühren.				
Schmand-Masse: Meister KäsePlus mit Wasser und Vollei bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt, aber nicht schaumig rühren. Zum Schluss den Schmand unterrühren.	Schmand-Masse: Meister KäsePlus Wasser Vollei Schmand	1.150	250 500 150 250
Die abgekühlte Stachelbeer-Rhabarber-Füllung aufstreichen und anschließend mit einem Eisportionierer (1/16 l) 18 Halbkugeln der Schmand-Masse auftragen und abbacken.				
Nach dem Auskühlen mit Profi Gel-Neutral abglänzen.	Profi Gel-Neutral	50	
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	2.360	
Backzeit: ca. 45 Min.	Stückzahl	1	

Rezept Nr. 2 Hertas Erdbeer-Schmand-Torte 6809

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Einzel- zutaten g	Betriebs- rezept g
Den Hefeteig rund wirken und etwas entspannen lassen. Anschließend ca. 2,5 mm stark ausrollen und in eine mit Boeson Trennwachs eingesprühte, konische Form (Ø oben 30 cm) einlegen.	Hefeteig für Blechkuchen mit Meister Supra Hefeteig oder Meister Goldbacktivat (s. Grundrezept)	500	
Schmand-Masse: Meister KäsePlus mit Wasser und Vollei bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt, aber nicht schaumig rühren. Zum Schluss den Schmand unterrühren.	Schmand-Masse: Meister KäsePlus Wasser Vollei Schmand	1.380	300 600 180 300
Anschließend die Schmand-Masse auf den Hefeteig auftragen und glatt streichen.				
Die eisella Erdbeer-Füllung pürieren, mit einer Lochtülle (Ø 9 mm) ein Rautenmuster aufspritzen und abbacken.	eisella Erdbeer-Füllung	200	
Nach dem Auskühlen wie gewünscht dekorieren und mit Profi Gel-Neutral abglänzen.	Profi Gel-Neutral	50	
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	2.130	
Backzeit: ca. 45 Min.	Stückzahl	1	





Rezept Nr. 3

Gretas Fruchtbuchteln

6810

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Teig zu Ballen à 2.000 g abwiegen, rund stoßen und etwas entspannen lassen. Abpressen und rund wirken. Die Teiglinge in 5 Reihen à 6 Stück auf vorbereitete Bleche (ca. 60 x 40 cm, mit hohem Rand) legen und auf Gare stellen.	Hefeteig mit Meister Supra Hefeteig oder Meister Goldbacktivat (s. Grundrezept)	2.000
Bei 1/2 Gare mit den Händen die Mitte zu einer ovalen Vertiefung ausziehen.			
In die Vertiefung je 40 g der gewünschten Fruchtfüllung einspritzen und mit Streusel und gestifteten Mandeln bestreuen.	Meister Fruchtfüllung Kirsch, eisella Apfel-Füllung oder eisella Himbeer-Füllung	1.200
Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.			
Nach dem Backen mit Profi Gel-Neutral abglänzen.	Profi Gel-Neutral	125
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	3.325
Backzeit: ca. 30 Min.	Bleche/Stückzahl	1/44

Fachlicher Tipp:

Um ein Auskochen der Füllung zu verhindern, sollte die **eisella Himbeer-Füllung** mit 60 g **Meister Saffin Himbeer** angedickt werden.

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die gewaschenen Rosinen und die gestifteten Mandeln zum Schluss unter den Teig kneten. Teigruhe: ca. 20 Minuten Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 550 g abwiegen, rund wirken, etwas lang stoßen, auf mit Boeson Trennwax eingesprühte Alu-Bleche (ca. 60 x 40 cm, 5 cm hoch) setzen (3 x 4 Stück) und auf Gare stellen. Bei halber Gare die Bauern-Rosinenstuten längs einschneiden und mit etwas Dampf abbacken.	Hefeteig für Mürbestuten mit Meister Supra Hefeteig oder Meister Goldbacktivat (s. Grundrezept) Rosinen Mandeln, gestiftet	5.100 1.000 500
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.600
Backzeit: ca. 50 Min.	Bleche/Stückzahl	1/12





SERVICE-CLUB

*) Dekorstreifen „Aus Omas Rezeptbuch“
 Art.-Nr.: 89786, 1 VE = 500 Stück

Bequem und einfach zu bestellen
 unter: Fax: 0421 3502-208

Rezept Nr. 7 Käthes Hefepott 6748

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die gewaschenen Apfelpommes und die Rosinen zum Schluss unter den Teig kneten.	Hefeteig mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept) oder Meister Goldbacktivat (s. Grundrezept für Stuten)	4.250
Teigruhe: ca. 20 Min.	Apfelpommes, <u>gewaschen</u>	850
Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 550 g abwiegen, rund wirken, in die mit Dekorstreifen „Aus Omas Rezeptbuch“*) vorbereiteten Ringe einlegen und etwas flach drücken. Anschließend in der Mitte mit einem geölten Spachtel kreuzweise eindrücken und auf Gare stellen.	Rosinen	425
Bei 3/4 Gare abbacken.	Aprikosenkonfitüre	150
Nach dem Backen Käthes Hefepott aprikotieren und glasieren.	Fondant	200
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	5.875
Backzeit: ca. 40 Min.	Stückzahl	10



MEISTERMARKEN

MeisterMarken • 28078 Bremen
Informationen erhalten Sie von Ihrem Verkaufsberater oder
unter der kostenlosen Hotline: 0800/ 418 418 1 • www.meistermarken.de