

Meister-Goldback-Streusel

Meister Goldback

Rezept-Nr.: 01056

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldback	2,500	Die Meister Goldback mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem Boeson Backpulver zu Streuseln verarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	
Boeson Backpulver	0,020	

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Gesamtgewicht: 8,770 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

09.06.2023