

Quarkhasen



Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl 550		<ul style="list-style-type: none"> - Teigtemp. ca. 25°C - kurz kneten
10,000 kg	Quark		
2,000 kg	Zucker		
2,400 kg	Vollei		
1,000 kg	Butter		
0,800 kg	Hefe		
0,240 kg	Salz		
0,200 kg	Zitrone		
26,640 kg	Teig		<ul style="list-style-type: none"> - keine Teigruhe

Verarbeitung

- 2400 g Pressengewicht
- sofort aufarbeiten und garen
- mit voller Gare bei ca. 220°C fallend auf 200°C backen (Zug auf)
- Backzeit ca. 16 min.