

## Hefesüssteig FINO FINI

FINO FINI ist ein Fertigmehl für die rationelle Hefesüssteig-Herstellung. Durch FINO FINI spart man Zeit, vermindert Abwägefehler und erzielt schnell und gezielt immer das gleiche Resultat. Den FINO FINI Top Hefesüssteig kann man auch tourieren und Plundergebäcke herstellen.



# Rezept Hefesüssteig FINO FINI

Hefesüssteig-Fertigmehl FINO FINI Art-Nr. 6010

<b>Deklaration Mehl</b>	Weizenmehl, Zucker, Fettpulver (pflanzliches Fett, Magermilchpulver, Milchprotein), Kochsalz (jodisiert), Sojalecithin E 322
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten, Milchpulver, Milcheiweiss, Soja
<b>Rezept</b>	2'000 g Hefesüssteig-Fertigmehl FINO FINI 1'000 g Milch 50 g Ei 100 g Hefe
<b>Teiggewicht</b>	3'150 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im: 1. Gang 10 Minuten mischen 2. Gang 6 Minuten sehr gut plastisch auskneten <small>Knetzeit für Spiralkneter</small>
<b>Alternative</b>	Wasser/Milchpulver Zitronenrappe
<b>Stockgare</b>	ca. 40 Minuten
<b>Aufwirken</b>	Der FINO FINI Hefesüssteig eignet sich für alle Hefegebäcke
<b>Stückgare</b>	20-30 Minuten
<b>Backen</b>	Je nach Hefegebäck
<b>Backzeit</b>	Je nach Hefegebäck

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	370	1549	11.0 g	66.0 g	6.5 g	3.5 g
Fertigprodukt	je nach Hefegebäck					