



nur das Beste

Art.-Nr. 1918
Premium Hefeteig-Star



www.riwoback.de

Vormischung zur Verbesserung der Teigeigenschaften, Krumenstruktur sowie Frischhaltung & Geschmack bei Hefefeinteigen.

Hefeteig

1,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,200 kg	RIWO Premium Hefeteig-Star
0,120 kg	Margarine oder Butter
0,050 kg	EIWO Premium Vollei
0,060 kg	EIWO Hefe Premium
0,470 kg	Wasser ca.
1,900 kg	Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit:	Spirale: 2 + 6 Min.
Teigtemperatur:	25 - 27 °C
Teigruhe:	10 - 15 Min.

Plunderteig

1,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,200 kg	RIWO Premium Hefeteig-Star
0,100 kg	Margarine oder Butter
0,075 kg	EIWO Premium Vollei
0,050 kg	EIWO Hefe Premium
0,450 kg	Wasser ca.
1,875 kg	Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit:	Spirale: 5 + 1 Min.
Teigtemperatur:	15 - 18 °C
Teigruhe:	15 Min.

Plunderteig

1,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,200 kg	RIWO Premium Hefeteig-Star
0,150 kg	Margarine oder Butter
0,100 kg	EIWO Premium Vollei
0,080 kg	EIWO Hefe Premium
0,070 kg	Zucker
0,410 kg	Wasser ca.
2,010 kg	Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit:	Spirale: 2 + 7 Min.
Teigtemperatur:	25 - 27 °C
Teigruhe:	10 - 15 Min.

Verarbeitungshinweis:

für alle drei Grundrezepte

- Anstelle von Wasser kann auch Milch eingesetzt werden.
- Für Plunder auf 1 kg Teig 250 - 400g Croissantplatte einziehen.
- Teige wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Empfohlen wird, die Zutaten mit Raumtemperatur zu verarbeiten.
- Wollige und maschinenfreundliche Teige. GU/GV – geeignet
- Optimales Volumen und lange Frischhaltung.