

RUNDUMM

Hefemürb



Hefemürb – die wichtigsten Vorteile auf einen Blick:

Hefemürb	Ihre Vorteile
Große Stabilität der Blechkuchen.	Gleichmäßiges Backen auch bei Einsatz von schweren Auflagen, TK-Obst und Käsmassen.
Frostten der Teige und Arbeiten mit Gärunterbrecher und Gärverzögerung möglich.	Wirtschaftliche Vorratsproduktion möglich.
Plastische Teige mit gutem Lockerungsverhalten.	Zartmürber Gebäckcharakter mit kurzem Biss sowie kein Hohlbacken bei gewickelten und gefüllten Gebäcken.
Saftige Gebäcke.	Lange Frischhaltung der Gebäcke.
Einsatz von Butter <u>oder</u> Backmargarine.	Auch Herstellung von hochwertigen Buttergebäcken möglich.
Kein Auftauen der gefrosteten Teige nötig, d. h. Blechkuchen können auch tiefgefroren belegt werden.	Sofortige Verfügbarkeit von Rohlingen, so dass auch kurzfristig produziert werden kann.
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten bei Obst-, Käse, Rahmblechkuchen, einfachen Blechkuchen, Wickelkuchen, Siedegebäcken und, und, und.	Mit einem einzigen Produkt können viele verschiedene Gebäcke hergestellt werden, für die normalerweise verschiedene Vorprodukte vorgehalten und gelagert werden müssten.

Hefeteig, der sich nach dem Ausrollen zusammenzieht (Schnurren!).



Kein Zusammenziehen bei **Hefemürb** von **BRAUN!** Das ermöglicht eine einfache Verarbeitung und rationelle Herstellung von Blechkuchen und vielen anderen Stückgebäcken.



Grundrezept: Mischteig I

Betriebsrezept

_____	5000 g Hefemürb	Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	500 g Backmargarine <u>oder</u> Butter	
_____	350 g Eier	
_____	400 g Hefe	
_____	1500 g (ca.), Wasser	

Grundrezept: Mischteig II mit Quark

Betriebsrezept

_____	5000 g Hefemürb	Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	500 g Quark	
_____	500 g Backmargarine <u>oder</u> Butter	
_____	350 g Eier	
_____	400 g Hefe	
_____	1150 g (ca.), Wasser	

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g Mürbella	Die Zutaten miteinander zum Streusel aufarbeiten.
_____	500 g Crememargarine <u>oder</u> Butter	

Grundrezept: Zimtzucker

Betriebsrezept

_____	50 g Zimt	mischen
_____	500 g Zucker	



Kirschtaschen

30 Stück

Betriebsrezept

_____	2100 g	Mischteig I	s. Grundrezept
_____	750 g	Fructi-Top Kirsch	
_____	150 g	Zimtzucker	s. Grundrezept

Herstellung

- Den Teig auf 60 x 72 cm ausrollen und in 12 x 12 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder mit Wasser abstreichen und **Fructi-Top Kirsch** aufdressieren.
- Die Teiglinge zum Dreieck zusammenklappen und auf Gärgutträger setzen.
- Nach voller Gare etwas absteifen lassen und im Siedefett abbacken.
- Fetttemperatur: 175 °C
Backzeit: ca. 5 Minuten
- Nach dem Backen in Zimtzucker wälzen und leicht mit süßem Schnee absieben.
- **Tipp:** Eine besondere Geschmacksvariante wird erreicht, wenn anstelle von **Fructi-Top Kirsch** zum Füllen **Cremium Schoko** oder **Cremium Nuss** verwendet wird.

Grundrezept: Blätterteig mit Ziehfett

Betriebsrezept

_____	2500 g	Crossy
_____	1250 g	Wasser
_____	2000 g	Ziehmargarine

Herstellung

- **Crossy** und Wasser, kalt, 4 Minuten verkneten.
- Den Grundteig sofort mit Ziehfett tourieren.
- Zwei einfache und zwei doppelte Touren.
- Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.



Skolebrød

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1750 g	Mischteig II mit Quark	s. Grundrezept
_____	750 g	KSK-Creme	s. Grundrezept

Dekor

_____	150 g	Geleeguss mit Colorado neutral	s. Grundrezept
_____	150 g	Kokosraspeln, fein	

Herstellung

- Den Mischteig nach der Teigruhe abpressen, rundwirken und auf einem Blech absetzen.
- Bei halber Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken und mit einem Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 8) die **KSK-Creme** einfüllen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 bis 15 Minuten
- Nach dem Backen die ausgekühlten Gebäcke mit Geleeguss abglänzen und in Kokosraspeln wälzen.

Grundrezept: KSK-Creme

Betriebsrezept

_____	350 g	KSK
_____	1000 g	Wasser

Herstellung

- Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glattrühren.
- Bei größeren Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang rühren.



Herren-Brezel

80 Stück

Betriebsrezept

_____	2400 g	Blätterteig mit Ziehfett	s. Grundrezept
_____	2400 g	Mischteig I	s. Grundrezept

Dekor

_____	400 g	Mandeln, gehobelt, geröstet
_____	1200 g	Aprikosenkonfitüre (aufgekocht)
_____	250 g	Süßer Schnee

Herstellung

- Den Blätterteig auf 5 mm Stärke ausrollen.
- Den Mischteig auf 5 mm Stärke ausrollen (beide Teigstücke sollen gleich groß sein).
- Den ausgerollten Blätterteig leicht mit Wasser anfeuchten, den Mischteig auf den Blätterteig legen.
- Dieses Teigstück auf 80 x 55 cm (8 mm Stärke) ausrollen.
- 80 Streifen à 1 x 55 cm schneiden, zu Brezel aufarbeiten und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und in die Mandeln drücken.
- Leicht mit süßem Schnee absieben.

Grundrezept: Colorado neutral, gelb, rot, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado neutral, oder Colorado gelb, oder Colorado rot	kurz aufkochen
_____	500 g	Wasser	



Rosenkuchen

2 Kuchen, konische Form, 26 cm Ø

Betriebsrezept

_____	300 g	Mischteig II mit Quark	s. Grundrezept
_____	700 g	Mischteig II mit Quark	s. Grundrezept
_____	700 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept

_____	40 g	Rosinen
-------	------	---------

Dekor

_____	120 g	Aprikosenkonfitüre
_____	120 g	Fondant
_____	50 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Den Mischteig auf 2 mm ausrollen und damit die gefetteten Formen auslegen.
- Die 700 g Mischteig auf 30 x 60 cm ausrollen.
- Die Quarkfüllung aufstreichen, die Rosinen aufstreuen und zur Roulade aufrollen.
- In 2 cm dicke Scheiben schneiden.
(Tipp: Vor dem Schneiden kurz anfrosten.)
- Mit den Schnecken die ausgelegten Formen belegen (15 Stück pro Form).
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- Die Oberfläche am Rand mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Grundrezept: Quarkfüllung, backfest

Betriebsrezept

_____	1000 g	Käse-Frisch flach	2 Minuten glatt rühren
_____	2000 g	Quark	
_____	500 g	Eier	
_____	1000 g	Wasser	



Böhmischer Quark-Apfel-Striezel 2 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Mischteig I	s. Grundrezept
_____	1200 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept
_____	150 g	Rosinen	
_____	900 g	Fruchti-Top Apfel	
		<u>Dekorstreusel</u>	
_____	200 g	Mandeln, gehackt	} mischen
_____	150 g	Hagelzucker	
_____	10 g	Zimt	
_____	200 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

Herstellung

- Den Mischteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
 - Die Quarkfüllung aufstreichen, die Rosinen darauf verteilen und längs in der Mitte durchschneiden.
 - Zu 2 Rollen aufrollen.
 - Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
 - Die Rollen in der Mitte leicht einschneiden und **Fruchti-Top Apfel** eindressieren.
 - Die Striezel mit Wasser abstreichen und mit Dekorstreusel bestreuen.
 - Bei 3/4 Gare abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Apfelfüllung mit Geleeguss abglänzen und die Ränder leicht mit süßem Schnee absieben.



Aprikosenkuchen

6 Kuchen, konische Form, 30 cm Ø

Betriebsrezept

_____	2250 g	Mischteig I	s. Grundrezept
		<u>Frangipanmasse</u>	
_____	1300 g	Mandelkrone	} Mandelkrone und Butter schaumig rühren. Die Eier unterlaufen lassen. Mehl, Backpulver und Zimt sieben und unter die Butter-/Eimasse unterlaufen lassen.
_____	600 g	Butter oder Backmargarine	
_____	600 g	Eier	
_____	400 g	Weizenmehl	
_____	15 g	Lindener Backpulver	
_____	15 g	Zimt	
_____	3000 g	Aprikosen	
		<u>Dekor</u>	
_____	600 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

Herstellung

- Den Mischteig auf 3 mm ausrollen und die gefetteten Formen damit auslegen.
 - Frangipanmasse verstreichen und mit den Aprikosen belegen.
 - Bei 3/4 Gare abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.



Käse-Mohnkuchen 1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 1400 g Mischteig I s. Grundrezept
 _____ 300 g Streusel s. Grundrezept

Mohn-Quarkmasse

_____ 800 g **Käse-frisch flach**
 _____ 2000 g Quark
 _____ 750 g **Mohna**
 _____ 600 g Eier
 _____ 1750 g Wasser
 _____ 10 g **Caribia**
 _____ 15 g **Combani**

verrühren

Grießguss

_____ 500 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 _____ 500 g Wasser
 _____ 250 g Sahne, flüssig
 _____ 200 g Geleeguss mit **Colorado neutral**

verrühren und
10 Minuten
quellen lassen

s. Grundrezept

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Mohn-Quarkmasse aufstreichen, darauf den Grießguss verteilen und glattstreichen.
- Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 50 Minuten
- Auskühlen lassen und abgelifieren.
- Die Ränder leicht mit süßem Schnee absieben.

Zwetschen-Kuchen 1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 1200 g Mischteig II mit Quark s. Grundrezept
 _____ 150 g **Persipan-Füll**
 _____ 3200 g Zwetschen

Dekor

_____ 500 g Geleeguss mit **Colorado rot** s. Grundrezept

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- **Persipan-Füll** aufstreuen und die Zwetschen auflegen.
- Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abgelifieren.

Grundrezepte siehe Innenseiten



Fachliche Beratung
 Tel. 05 11/41 07 380
 Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
 Tel. 05 11/41 07 333
 Fax 05 11/41 07 317
 verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21
 30459 Hannover
 www.martinbraun.de

Nr. 303