

Briochestriezel



- ✓ **Verschiedene Formgebäcke**
(Zöpfe, Striezel, Guglhupf)
- ✓ **E-Nummernfrei (Clean Label)**
- ✓ **Mit Butter hergestellt**
- ✓ **Lange Frischhaltung**
- ✓ **Flaumiger Geschmack**

Eine Portion (1 Scheibe = ca. 35 g) enthält

Kalorien	Zucker	Fett	gesättigte Fettsäuren	Natrium
112	3,9 g	3,4 g	1,7 g	0,1 g
6 %	4 %	5 %	9 %	4 %

des Richtwertes für die Tageszufuhr basierend auf einer Ernährung mit 2.000 kcal (GDA)

Art. Nr. DE00356830

Grundrezept

10,00 kg Hefeteig Basismix
2,00 kg Vollei
1,00 kg Butter
0,40 kg Hefe
2,00 kg Wasser

15,40 kg Gesamtteig

Deklaration nach Grundrezept

Weizenmehl, Vollei, Wasser, Zucker, Butter, Hefe, Milch- und Molkenpulver, Kartoffelflocken, Speisesalz, Fruchtpulver, färbende Gewürze, Aroma.

Aus 30 kg Hefeteig Basismix können Sie ca. 80 Stück Briochestriezel mit 580 g Teiginwaage herstellen

Gerne erhalten Sie eine Vielzahl an weiteren Rezepten und Anwendungen, wie z.B. Buchtel, Plunder, Kipferl, Stollen, Gugelhupf, Panettone, Milchbrötchen, usw.