
Pinzen Presse â1880g

3 Pressen

700g W700

700g Milch

240g Hefe

Dampfel

1300g W700

320g Zucker

400g Fett

320g Dotter

40g Salz

5660g Teiggewicht Eistreich nicht Vergessen

Dampfel mischen und Zugestaubt

Zugedeckt 45-60 min in Gare geben. Teig fertig mischen. 20 min liegen Ausstoßen. 10

min Stehten lassen. Auswiegen Wirken 10

min liegen lassen. Pressen Nachschleifen und auf Papierblech wegsetzen.

Bei 3/4 Gare Streichen Trocknen Streichen

Einschneidenden

Backen bei 180°C ca.20min Zug offen

Schwaden nein