

## BIENENSTICH (REZEPTBUCH)

### Bienenstichcreme

Zutat	Menge	Prozent
<b>Fala Bellissima Kaltcrème</b>	<b>0,350 kg</b>	<b>100.00%</b>
Sahne	1,000 kg	285.71%
Gesamtgewicht	1,350 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



## Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Pulso Hefefeinteig 2 % CL</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Zucker	1,250 kg	12.50%
Butter	1,250 kg	12.50%
Vollei	0,500 kg	5.00%
Milchpulver	0,400 kg	4.00%
Salz	0,150 kg	1.50%
<b>Fala Hefe für Süßteige</b>	<b>0,500 kg</b>	<b>5.00%</b>
Wasser	3,750 kg	37.50%
Gesamtgewicht	18,000 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

## Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
<b>Fala Knusper Plus</b>	<b>0,150 kg</b>	-
Mandeln gehobelt	0,150 kg	-
Gesamtgewicht	0,300 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Fala Knusper Plus und Mandeln mischen und auf den ausgerollten Teig streuen.

## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 5 Min.

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Ballengare:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 0,500 kg für eine Form mit 28 cm Durchmesser

**Gare:** 90 Min.

**Ofentemperatur:** 200 - 210 °C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 25 Min.