

Eierstuten Fertigbackmischung 1000 g und 2500 g netto

Eierstuten, Wasser und Hefe wie angegeben vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 4 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach Teig durchschlagen.

Sie können den Eierstuten zu verschiedenen Formen verarbeiten:

1. Eierstuten-Zopf: Teig in 3 Stücke teilen, lang rollen und zum Zopf flechten. In Kastenform legen oder ...
2. Eierstuten-Kastenbrot: Teig zu einer Rolle formen und in eine Kastenbrotform legen.

Ca. 40-50 Minuten zugedeckt gehen lassen. Der Teig sollte dann das doppelte Volumen erreicht haben. Im vorgeheizten Backofen je nach Größe 500 g Teig 35 Minuten, 1.000 g Teig ca. 45-50 Minuten ausbacken. Heißlufttherd: 180 – 190°C / Elektroherd: 200°C

Es empfiehlt sich, einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.

Für den Brotbackautomaten sehr gut geeignet: Bräunung hell

Backmischung	Wasser	frische Hefe
500 g	200 ml	30 g
1000 g	420 ml	50 g

Zutaten: **Weizenmahlerzeugnisse**, Zucker, pflanzliches Fett (Pflanzenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**, Stabilisator: E551), 4% Volleipulver, **Vollmilchpulver**, **Weizengluten**, jod. Salz, Dextrose, Emulgator: (E471, E472e, E170), **Lactose**, Maltodextrin, **Sojamahlerzeugnisse**, Verdickungsmittel: E412, Mehlbehandlungsmittel: E300

Kann Spuren von: Sellerie, Senf, und Sesam enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1648 kJ (394 kcal)
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	67,9 g
davon Zucker	5,6 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	0,8 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.