

## PREMIUM BIERTEIG

Liebe Backmeister,  
es hat viel Spaß und Mühe bereitet, die Ihnen heute vorliegende Bakers Secret® Backmischung so abzustimmen, dass für Sie nur noch der Spaß übrig bleibt. Unser Rezept für Bierteig ist so beschaffen, dass Sie ein immer gleichbleibendes und herausragendes Ergebnis erzielen. Ihre Kunden sollen später sagen: "Das hat lecker geschmeckt, da gehe ich wieder hin." Beachten Sie aber bitte immer, dass unser Produkt nur so gut sein kann, wie Sie mit Liebe zum Detail und Genauigkeit arbeiten. In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß und beste Erfolge!

### TIPPS ZUM BACKEN

Geben Sie bitte zu 1.500 ml Wasser (+/- 50 g) 1.000 g unserer Bakers Secret® Backmischung langsam unter mittlerer Rührgeschwindigkeit zu. Verrühren Sie die Zutaten bitte mit einem Rührbesen ca. 3 Minuten und anschließend 10 Minuten quellen lassen. Sie können nach Belieben verschiedene Gewürze beimengen. Tasten Sie sich bitte langsam an die für Sie optimale Kombination aus Teigviskosität und Temperatur heran. Diese sollte 175° C betragen. Für süße Speisen empfiehlt sich die Zubereitung mit sprudelndem Mineralwasser, für herzhaftere Speisen empfiehlt sich die Zubereitung mit Bier anstatt Wasser.

### So wird´s gemacht...

In unseren Backseminaren zeigen wir Ihnen, wie Sie aus den Bakers Secret® Backmischungen Ihr bestmögliches Produkt herstellen. Schritt für Schritt erlernen Sie Tricks, die Ihr Gebäck einzigartig machen. Fragen Sie gleich nach!



### ZUTATEN:

- 1.000 g Backmischung
- 1.500 ml Wasser oder Bier



### REZEPTVORSCHLÄGE

#### Süße Speisen

- Apfelringe im Bierteig mit Zucker und Zimt oder leichter Vanillesoße

#### Herzhafte Speisen

- Backfischbrötchen frisch belegt mit Salat, Tomaten und cremiger Remoulade
- Forelle mit leckeren Bierteig mit Pommes

