Germknödel

1008

Zutaten	Menge in g
Mehl (Type 550)	490
Zucker	50
Frischhefe	30
Salz	8
Milch	245
Karasirup 75/760-01	**8**
Butter	70
Vollei	100
GESAMT	**1000**

Herstellung:

Zutaten zu einem weichen Teig kneten (15-20 min.), abgedeckt 30 min. Teigruhe geben, in 30g Stücke teilen, flach drücken, füllen, schließen und zu Knödel formen, auf gefettete Garschalen legen und 30. min. gehen lassen, bei 100°C im Dampfgarer ca. 20 min. garen, kurz anstechen damit sie nicht zusammenfallen.

Gartemp: 100°C
Garzeit: 20 min.

FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH

Lindenstr. 70
63071 Offenbach am Main
www.koch-felix.de

Tel: + 49 (0) 69 / 985420-0
Fax: + 49 (0) 69 / 985420-88
promotion@koch-felix.de

Yeast Dumplings

1008

ingredients	weight in g
wheat flour	490
sugar	50
yeast	30
salt	8
milk	245
Karasirup 75/760-01	**8**
butter	70
whole egg	100
TOTAL	**1000**

Preparation:

kneed all ingredients to a soft dough (approx.15-20 min.), cover dough with plastic and rest for 30 min., scale 30g pieces, round and flatten, place filling in the middle, close and form to a ball, place onto greased trays and proof for 30. min., cook in a steam oven at 100°C for approx. 20 min., afterwards pierce briefly so they do not collapse.

Cooking temp: 100°C
Cooking time: 20 min.

FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH

Lindenstr. 70
63071 Offenbach am Main
www.koch-felix.de

Tel: + 49 (0) 69 / 985420-0
Fax: + 49 (0) 69 / 985420-88
promotion@koch-felix.de