


Kern & Sammet

Backkunst à la Suisse

Backanleitung

	Antauen	Backzeit	Temperatur	Dampf	Backpapier
Buttergipfel Teiglinge unegärt	90 Min.	16–18 Min.	180–200 °C	viel	ja
Blätterteiggebäck Teiglinge, Stangen	60 Min.	22–27 Min.	180–200 °C	mittel	ja
Blätterteiggebäck Teiglinge , Blätterteiggipfel/ Strudel	60 Min.	30–35 Min.	180–200 °C	mittel	ja
Buttergipfel Teiglinge vorgegärt «Jet»	20 Min.	18–20 Min.	180–200 °C	viel	ja
Hefeteiggebäck Teiglinge vorgegärt «Jet», Strudel	ohne	18–22 Min.	180–200 °C	wenig	ja
Hefeteiggebäck Teiglinge vorgegärt «Jet»	20 Min.	18–22 Min.	180–200 °C	wenig	ja
		10–15 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Baguette/Ciabatta		5–10 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Grossbrot		5–10 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Kürbiskernbrötli		3–5 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Flûtes		2–4 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Kleinbrot		ca. 60 Min./oder 2 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Gebäck süss					


**Produkte
nach 2/3 der
Backzeit ohne
Dampf zu
Ende backen**

Kern & Sammet AG

Seestrasse 26 • 8820 Wädenswil • Tel 044 789 82 82 • Fax 044 789 82 83 • info@kern-sammet.ch