

VEGANE MUFFINS

VEGANE MUFFINS

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK Vegan	1.000 g
Zucker	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Speiseöl	750 g
Wasser	1.250 g
Massengewicht	5.000 g

Arbeitsweise

2-3 Minuten Rührzeit im mittleren Maschinengang mit grober Rute.

Einwaage Tulpenform	ca. 130 g
Backtemperatur	ca. 200° C
Dampfimpuls nach	5 Min.
Backzeit	ca. 30-35 Min.

Zutaten Vegane Apfel Muffin

Vegane angerührte Muffin Masse	5.000 g
Äpfel, frisch oder TK aufgetaut	1.000 g
Zimtflakes	500 g
Massengewicht	6.500 g

Arbeitsweise

Die Äpfel und Zimtflakes kurz unterlaufen lassen.

Einwaage Tulpenform	ca. 150 g
---------------------	-----------



RSK Vegan

VEGANE MUFFINS

VEGANE MUFFINS

Zutaten Vegane Blaubeer Muffin

Vegane angerührte Muffin Masse	5.000 g
Blaubeeren TK	1.000 g
Massengewicht	6.000 g

Arbeitsweise

Die Blaubeeren noch gefroren kurz unterlaufen lassen.
Einwaage Tulpenform ca. 150 g

Zutaten Vegane Schoko Muffin

Dethmers RSK Vegan	1.000 g
Zucker	1.250 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Speiseöl	750 g
Wasser	1.400 g
Kakaopulver	125 g
Rum Aroma	20 g
vegane Schokodrops	500 g
Massengewicht	6.045 g

Arbeitsweise

2-3 Minuten Rührzeit im mittleren Maschinengang mit grober Rute.
Vegane Schokodrops zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Einwaage Tulpenform	ca. 150 g
Backtemperatur	ca. 200° C
Dampfimpuls nach	5 Min.
Backzeit	ca. 30-35 Min.

Tipp: Auch mit Dinkelmehl, Type 630 herzustellen.

Back Dich glücklich.