



Laugenspitz Avanti

vorgegärt, aus Butterhefeteig

Art. Nr.	10716
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	30 *
Gewicht (g)	90
Liefereinheit	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075107162
Gesamtgewicht (kg)	5.85
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Gefrorene Teiglinge auf ein mit Laugen-Backtrennpapier belegtes Backblech absetzen und ca. 15 Minuten antauen lassen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 210°C (Heissluftofen 180°C) mit Dampf während ca. 20 Minuten backen. Vorsicht: Lauge ist im ungebackenen Zustand ätzend!

Sachbezeichnung

Butterhefeteig gelaugt, vorgegärt, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 19%, WEIZENSTÄRKE, Backhefe, VOLLEI, Zucker, EINGESOTTENE BUTTER 0.9%, Speisesalz jodiert, Brezellaug (Säureregulator [E524]) 0.6%, GERSTENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, WEIZENQUELLMEHL, VOLLMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1350	Kilokal. ca. (kcal)	323
Fett (g)	17	Kohlenhydrate (g)	36
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10	davon Zucker (g)	2.1
Eiweiss (g)	6	Salz (g)	0.9