

Snow®  
Prebiotic  
Fibres



## 7-FIBRE COOKIES

# 7-FIBRE COOKIES

Verkehrsbezeichnung: Cookie mit hohem Ballaststoffgehalt

## Zutaten Teig

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Weizenmehl Type 550     | 10.000 g        |
| Snow® Prebiotic Fibres  | 2.100 g         |
| Natriumhydrogencarbonat | 180 g           |
| Zucker                  | 8.450 g         |
| Butter                  | 5.150 g         |
| Vollei                  | 2.100 g         |
| Glucosesirup            | 400 g           |
| Salz                    | 120 g           |
| <b>Gesamtteig</b>       | <b>28.500 g</b> |

## Verarbeitung

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Teigtemperatur        | 20 °C             |
| Knetzeit Spiralkneter | 1. Gang 3 Minuten |
| Teigeinlage           | 30 g              |

## Aufarbeitung

Butter, Zucker und Glucosesirup glattrühren, Vollei nach und nach hinzugeben. Mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig vermengen. Je 500g Teig zu Stangen von 30 cm rollen und zur weiteren Verarbeitung herunterkühlen. Im Anschluss in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dekorieren und backen.

**Dekor:** Je nach Wunsch

## Backen

|                |                                              |
|----------------|----------------------------------------------|
| Backtemperatur | 180 °C (60 °C unter Brötchen-Backtemperatur) |
| Backzeit, ca.  | 11 Minuten                                   |