

## Nougatkipfel



### Teigbereitung

<b>3,333 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,333 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- miteinander</li> <li>- vermischen</li> </ul>
<b>2,000 kg</b>	<b>Vollei</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>6,667 kg</b>	<b>Nougat</b>	<b>0,667 kg</b>	
<b>0,040 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,004 kg</b>	
<b>0,040 kg</b>	<b>Vanille</b>	<b>0,004 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kurz unterkneten</li> </ul>
<b>0,150 kg</b>	<b>Backpulver</b>	<b>0,015 kg</b>	
<b>10,000 kg</b>	<b>Weizenmehl (405)</b>	<b>1,000 kg</b>	
<b>22,220 kg</b>	<b>Kipfelteig</b>	<b>2,223 kg</b>	

### Verarbeitung

- Zu Kipfel formen bei ca. 180°C backen
- Mit Fettglasur oder Kuvertüre fertig stellen