



Tortenboden mit Colco

Zutaten	Hell		Dunkel	
	Gramm	% v Total	Gramm	% v Total
Vollei	5.750,0	30,5	4.500,0	29,7
Wasser	1.050,0	5,5	1.250,0	8,2
<i>Colco</i>	<i>345,0</i>	<i>1,8</i>	<i>260,0</i>	<i>1,7</i>
Zucker	4.250,0	22,6	3.350,0	22,1
Salz	30,0	0,2	25,0	0,2
Weizenmehl	4.000,0	21,3	3.150,0	20,8
Weizenpulver	1.800,0	9,6	500,0	3,3
<i>Backpulver</i>	<i>145,0</i>	<i>0,8</i>	<i>75,0</i>	<i>0,5</i>
Rapsöl	1.450,0	<i>7,7</i>	1.150,0	<i>7,6</i>
Kakaopulver	-	-	900,0	5,9
Total	18.820,0	100,00	15.160,0	100,00

Herstellung

Aufschlagzeit	1. Gang 30 Sek	
	2. Gang 180 Sek	
Teigeinlage	600 g	800 g
Backform	26 cm - Springform	26 cm - Springform
Backtemperatur	210 - 190 °C	210 - 190 °C
Backzeit	30 - 35 Min	30 - 35 Min