

## Nussmürbeteig



### Teigbereitung

<b>5,000 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>2,000 kg</b>	- verkneten
<b>7,500 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>3,000 kg</b>	
<b>1,250 kg</b>	<b>Eiweiß</b>	<b>0,500 kg</b>	
<b>0,050 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,020 kg</b>	
<b>0,040 kg</b>	<b>Vanille</b>	<b>0,016 kg</b>	
<b>5,000 kg</b>	<b>Haselnüsse gerieben</b>	<b>2,000 kg</b>	- unter die Fettmasse kneten
<b>1,000 kg</b>	<b>Mandel gerieben</b>	<b>0,400 kg</b>	
<b>0,125 kg</b>	<b>Backpulver</b>	<b>0,050 kg</b>	
<b>10,000 kg</b>	<b>Mehl 405</b>	<b>4,000 kg</b>	
29,965 kg	Nussmürbeteig	11,986 kg	

### Verarbeitung