



UrDinkel-Sandgebäck "extra zart" für Dressieranlage

Meister UrDinkel-Rühr; Meister Goldcreme; Meister Goldback
Spritzgebäck

Rezept-Nr.: 07564

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 116

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Mailänder Masse	1,250	Meister Goldcreme, Meister Goldback und Meister Mailänder Masse glatt rühren.
Meister Goldcreme	2,000	
Meister Goldback	1,000	
Vollei	0,750	Anschließend Vollei, Eigelb und die Vollmilch nach und nach zugeben und die Masse glatt rühren.
Eigelb, flüssig	0,500	
Vollmilch (3,5%)	0,750	
Meister UrDinkel-Rühr	5,000	Meister UrDinkel Rühr und das Dinkelmehl mischen, zur Masse geben und unterrühren.
Dinkelmehl Type 630	2,000	
		Anschließend mit der Dressiermaschine vorbereitete Bleche aufspritzen und abbacken.

Gesamtgewicht: 13,250 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 12 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: Hans-Peter.Kloeckner@csmbakerysolutions.com.

24.06.2020