



UrDinkel-Spekulatius

mit der Gebäckform-Maschine ohne Saugwalze
Mürbeteiggebäck mit Gewürz

Rezept-Nr.: 07658

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 122

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister UrDinkel-Rühr	5,000	Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen.
Dinkelmehl Type 630	3,500	
Boeson Backpulver	0,035	Nach kurzer Ruhezeit oder am nächsten Tag kann dieser Teig mit einer Gebäckformmaschine aufgearbeitet werden. Den über Nacht gelagerten Teig vor der Weiterverarbeitung kurz durcharbeiten.
Meister Goldback	3,000	
Puderzucker	0,575	
Brauner Zucker	0,575	
Spekulatiusgewürz	0,080	
Vollmilch (3,5%)	1,200	

Form: Spekulatiuswalze

Vor dem Backen die Plätzchen mit Vollmilch absprühen.

Gesamtgewicht: 13,965 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