



UrDinkel-Mandelstängli

Meister UrDinkel-Rühr

Mürbeteiggebäck mit gehackten Mandeln (2,5%)

Rezept-Nr.: 07659

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 121

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister UrDinkel-Rühr	5,000	Aus alle Zutaten einen glatten Teig herstellen.
Dinkelmehl Type 630	2,500	
Meister Goldback	2,750	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.
Puderzucker	1,250	
Vollei	0,750	
Eigelb, flüssig	0,250	
Vollmilch (3,5%)	0,375	
Dekor:		Form: Nussstäbchen
Vollmilch (3,5%)	0,275	Vor dem Backen mit Milch besprühen mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen und mit Meister Knusper absieben.
Mandeln, gehackt, geröstet	0,350	
Meister Knusper	0,350	

Gesamtgewicht: 13,850 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