Rezept-Nr.: **07677**

Dinkeliner

Meister Dinkeliner

Siedegebäck

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 296

Zutaten	Gewicht kg
Meister Dinkeliner	10,000
Hefe	0,700
Eigelb, flüssig	0,300
Vollei	2,000
Wasser, ca.	1,800
Meister Goldbiskin palmfrei	1,500
Zucker	1,500

Herstellungshinweis

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Knetzeit:
im Spiralkneter ca.: 2 Min. mischen
7 Min. kneten
im Spiralkneter mit Steg ca.: 2 Min. mischen
5 Min. kneten

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Zu Ballen à 1.350 g abwiegen, rund wirken und abdecken.

Ballengare: ca. 15 Minuten

Die Ballen abpressen (30er Teilung), auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen, oder Betriebsüblich aufarbeiten.

Gärraumklima: ca. 35 °C, ca. 80 % r.F.

Bei gewünschter Gare **gut abtrocknen lassen,** im Biskinbad abbacken und anschließend mit Zucker bestreuen

Fachlicher Tipp:
Darauf achten dass die Teigtemperatur nicht zu warm wird.
Die halbe Wassermenge evtl. durch Eis ersetzten.

Gesamtgewicht: 17,800 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.
Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

08.06.2023