

UrDinkel-Streusel

mit Meister UrDinkel-Rühr

Rezept-Nr.: 02071

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker	3,750 0,750	Meister Clean Label Goldback mit dem Braunen Zucker glatt arbeiten.
Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl Type 630	5,000 2,500	Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten.

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Gesamtgewicht: 12,000 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.

05.06.2023