Rezept-Nr.: **02184**

Hanfnuss-Masse

Meister UrDinkel-Rühr

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister UrDinkel-Rühr	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer
Vollei	0,400	Geschwindigkeit miteinander verrühren.
Speiseöl: Raps	0,400	Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
Wasser	0,100	
		Rührzeit: 7 Minuten
Hanfnüsse/-samen, geschält	0,190	Nach Ende der Rührzeit die Hanfnüsse/-samen unterlaufen lassen.

Gesamtgewicht: 2,090 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.

29.06.2023