

UrDinkel-Hanf Streusel

Meister UrDinkel-Rühr

Rezept-Nr.: 02185

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker	1,500 0,300	Meister Clean Label Goldback mit dem braunen Zucker glatt arbeiten.
Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl Type 630 Hanfmehl	2,000 0,800 0,300	Meister UrDinkel-Rühr , Dinkelmehl und das Hanfmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Gesamtgewicht: 4,900 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.

20.06.2023