



Dinkeliner

Meister Dinkeliner
Siedegebäck

Rezept-Nr.: 07677

Erprobtes Artikelrezept
Feingebäcke

Anzahl Stücke: 296

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Dinkeliner	10,000	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Hefe	0,700	
Eigelb, flüssig	0,300	Knetzeit:
Vollei	2,000	im Spiralkneter ca.: 2 Min. mischen
Wasser, ca.	1,800	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.
Meister Goldbiskin palmfrei	1,500	Bei gewünschter Gare gut abtrocknen lassen , im Biskinbad
Zucker	1,500	abbacken und anschließend mit Zucker bestreuen

Fachlicher Tipp:

Darauf achten dass die Teigtemperatur nicht zu warm wird.
Die halbe Wassermenge evtl. durch Eis ersetzen.

Gesamtgewicht: 17,800 kg

Siedetemperatur: 170 °C

Backphasen: 180 sec. / 180 sec. / 30 sec. / 0 sec.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

06.09.2022