



UrDinkel-Rührkuchen "Schoko"

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Feine Schokoladen-Tropfen
Dinkel-Rührkuchen mit Schokolade

Rezept-Nr.: 07097

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	0,500	Die Meister Feine Schokoladen-Tropfen unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen.
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	4,500	
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	0,100	Anschließend je 10 g Meister Feine Schokoladen-Tropfen aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	0,100	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 5,200 kg

Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 35 Min.

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

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

07.09.2022

UrDinkel-Rührmasse mit Öl

Meister UrDinkel-Rühr
Rührmassen

Rezept-Nr.: 02073

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 Geschwindigkeit miteinander verrühren. Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
Vollei	0,400	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,100	

Rührzeit: 7 Minuten

Gesamtgewicht: 1,900 kg**Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)****Backzeit ca.: 0 Min.****Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.**Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

07.09.2022