



### UrDinkel-Nuss-Riegel

Meister UrDinkel-Rühr

Mürbeteiggebäck mit Schalenfrüchten (25%)

**Rezept-Nr.: 07548**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Mürbeteig Spezial mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,500	Den UrDinkel-Mürbeteig Spezial, ca. 10 mm stark ausrollen und auf 2 gefettete Alu-Bleche (ca. 60 x 10 cm) legen.
Nussmasse		<b>Nussmasse:</b>
<b>Meister Grundmasse</b>	0,600	Die <b>Meister Grundmasse</b> unter Rühren kräftig aufkochen und die geschälten, hell gerösteten Nüsse/Kerne unterziehen.
Walnusskerne, geröstet	0,180	
Pecannüsse, geröstet	0,180	
Mandeln, geröstet	0,180	
Pistazien	0,060	Die Masse auf die beiden Bleche verteilen, dabei ca. 1 cm zum Blechrand frei lassen und abbacken.
Pistazien	0,020	Nach dem Backen mit Pistazien bestreuen und mit <b>Meister Gel</b>
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,060	<b>Neutral</b> abglänzen und nach dem Auskühlen in Riegel von ca. 5 cm schneiden.

**Gesamtgewicht: 2,780 kg**

**Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 20 Min.**

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

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

07.09.2022

**UrDinkel-Mürbeteig Spezial**  
mit Meister UrDinkel-Rühr

**Rezept-Nr.: 02070**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b>	1,000	<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> mit dem Dinkelmehl und dem Backpulver vermischen und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.
Dinkelmehl Type 630	0,500	
<b>Boeson Backpulver</b>	0,005	
<b>Meister Clean Label Goldback</b>	0,750	
Brauner Zucker	0,300	
Vollei	0,200	

**Gesamtgewicht: 2,755 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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022