



### Dinkeliner

Meister Dinkeliner  
Siedegebäck

**Rezept-Nr.: 07677**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 296

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Dinkeliner</b>	10,000	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Hefe	0,700	
Eigelb, flüssig	0,300	<b>Knetzeit:</b>
Vollei	2,000	im Spiralkneiter ca.: 2 Min. mischen
Wasser, ca.	1,800	7 Min. kneten
		im Spiralkneiter mit Steg ca.: 2 Min. mischen
		5 Min. kneten
		<b>Teigtemperatur: 25 - 27 °C</b>
		Zu Ballen à 1.350 g abwiegen, rund wirken und abdecken.
		<b>Ballengare: ca. 15 Minuten</b>
		Die Ballen abpressen (30er Teilung), auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen, oder Betriebsüblich aufarbeiten.
		<b>Gärraumklima: ca. 35 °C, ca. 80 % r.F.</b>
<b>Meister Goldbiskin palmfrei</b>	1,500	Bei gewünschter Gare <b>gut abtrocknen lassen</b> , 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**

**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