



Dinkel-Rosinen-Dömchen

Meister Dinkeliner

Dinkelgebäck mit Rosinen (18%)

Rezept-Nr.: 07731

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkel-Hefeteig mit Meister Dinkeliner (s. Grundrezept)	1,900	Die gewaschenen Sultaninen unter den Teig kneten. Anschließend den Teig rundwirken und entspannen lassen. Ballengare: 15 Min. Die Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teiglinge), rund wirken. 30 Backformen "Mini-Domkuchen"*) Formen auf 2 Bleche stellen, die Teiglinge einlegen und auf Gare stellen.
Rosinen/Sultaninen (gewaschen)	0,400	
Eistreiche	0,060	Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen, mit der Schere über Kreuz einschneiden, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und mit offenem Zug abbacken.
Mandeln, gestiftet	0,050	
Hagelzucker	0,030	

SERVICE CLUB

*) Backform „Mini-Domkuchen“

Art.Nr. 07667, VE: 250 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 2,440 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 11 Min.

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

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

07.09.2022

Dinkel-Hefeteig
Meister Dinkeliner

Rezept-Nr.: 02125
Erprobtes Grundrezept
Feingebäcke
Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Dinkeliner	7,000	Die Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten.
Dinkelmehl Type 630	3,000	
Meister Goldback-Hefe	0,800	<u>Knetzeit für Stück- und Formgebäck (gut auskneten):</u>
Zucker	1,000	
Hefe	0,800	ca. 6 Min. kneten
Wasser	3,200	im Spiralknetter mit Steg: ca. 4 Min. mischen ca. 4 Min. kneten
		<u>Knetzeit für Blechkuchen:</u>
		Im Spiralknetter: ca. 4 Min. mischen ca. 3 Min. kneten
		Im Spiralknetter mit Steg: ca. 4 Min. mischen ca. 2 Min. kneten
		Teigtemperatur: 25 - 26 °C
		Teigruhe: ca. 15 Minuten

Gesamtgewicht: 15,800 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