



## 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.  <b>Ballengare: 15 Min.</b>  Die Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teiglinge), rund wirken.  <b>30 Backformen "Mini-Domkuchen"*)</b> Formen auf 2 Bleche stellen, die Teiglinge einlegen und auf Gare stellen.
Rosinen/Sultaninen (gewaschen)	0,400	
Eistreiche	0,060	<b>Bei 3/4 Gare</b> 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
<b>Meister Dinkeliner</b>	7,000	Die Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten.
Dinkelmehl Type 630	3,000	
<b>Meister Goldback-Hefe</b>	0,800	<b><u>Knetzeit für Stück- und Formgebäck (gut auskneten):</u></b>
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
		<b><u>Knetzeit für Blechkuchen:</u></b>
		Im Spiralknetter: ca. 4 Min. mischen ca. 3 Min. kneten
		Im Spiralknetter mit Steg: ca. 4 Min. mischen ca. 2 Min. kneten
		<b>Teigtemperatur: 25 - 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: ca. 15 Minuten</b>

**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