



Dinkel-Quarkrahmtaler

Meister Dinkeliner; Meister KäsePlus
Dinkelgebäck mit Quarkfüllung (51 %)

Rezept-Nr.: 07732

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkel-Hefeteig mit Meister Dinkeliner (s. Grundrezept)	1,800	Den Dinkel-Hefeteig rund wirken, kurz entspannen lassen, abpressen (30er-Teilung) und rund wirken. Die Teiglinge entspannen lassen, auf eine Stärke von ca. 2,6 mm rund ausrollen und auf vorbereitete Bleche legen.
Quark-Rahmmasse mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	2,100	Jeweils 70 g Quark-Rahmmasse mit einer Lochtülle aufdressieren und mit Zimtucker bestreuen.
Zimtucker	0,200	Bei 1/3 Gare ohne Dampf abbacken.

Gesamtgewicht: 4,100 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 12 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

Quark-Rahmmasse

Rezept-Nr.: 01213

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister KäsePlus	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Besen glatt rühren.
Meister Vanillekrem "Super"	0,250	
Zucker	0,250	(Kleinere Mengen lassen sich ideal von Hand glattrühren).
Speisequark, 10% Fett	1,500	
Schlagsahne mind. 30% Fett, flüssig	2,000	
Vollei	0,500	
Wasser	1,500	

Gesamtgewicht: 7,000 kg

Ofentemp.: 240 °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