



Dinkel-Zuckerkuken

Meister Dinkeliner

Dinkelgebäck Zucker und Mandeln

Rezept-Nr.: 07736

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkel-Hefeteig mit Meister Dinkeliner (s. Grundrezept)	1,400	Den Hefeteig auf ein Blech, ca. 60 x 40 cm, ausrollen, stippen, mit Vorstellschienen versehen und auf Gare stellen.
Mandeln, gehobelt	0,150	Bei 3/4 Gare mit Mandeln und Zucker bestreuen und mit dem Blechkuchen-Lochfix eindrücken.
Zucker	0,250	
Buttermasse:		<u>Butterbelag:</u>
Butter	0,300	Die Butter temperieren und mit dem Fondant und Aroma glatt arbeiten (nicht schaumig). Mit Lochtülle Nr. 5 in Streifen auf die Lochreihen spritzen und abbacken.
Fondant	0,050	
Vanille Aroma	0,008	
		Nach dem Backen in gewünscht große Stücke schneiden, z.B. 10 x 5 cm.

Gesamtgewicht: 2,158 kg

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

Backzeit ca.: 15 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