

UrDinkel-Streusel "Kakao"

Meister UrDinkel-Rühr

Rezept-Nr.: 02112

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Clean Label Goldback	2,500	Meister Clean Label Goldback mit dem Braunen Zucker glatt arbeiten.
Brauner Zucker	1,250	
Meister UrDinkel-Rühr	3,250	Meister UrDinkel-Rühr , das Dinkelmehl und das Kakaopulver zugeben und alles zu Streusel verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
Dinkelmehl Type 630	1,625	
Kakaopulver	0,175	

Gesamtgewicht: 8,800 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

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

12.06.2023