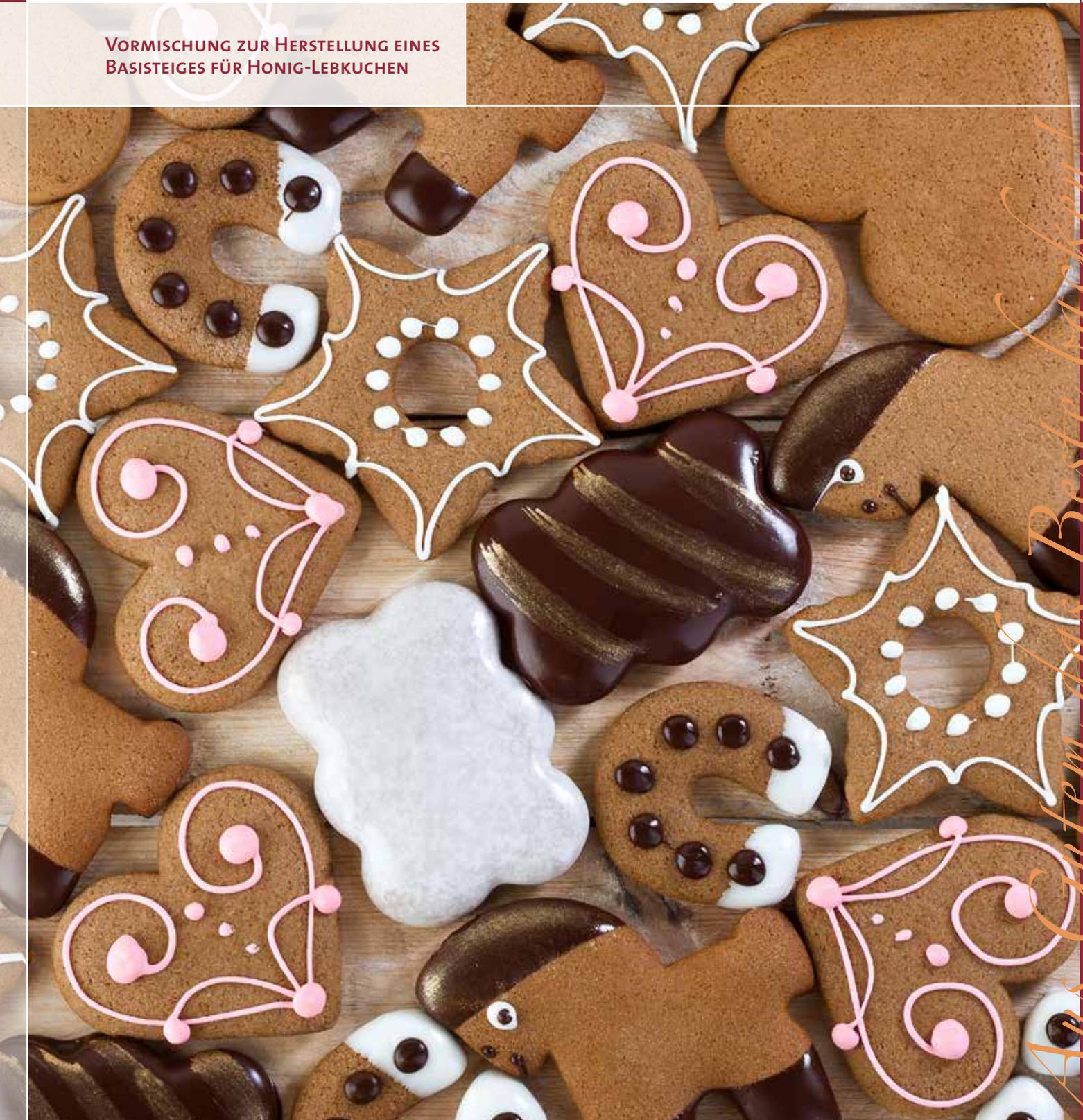


KOMPLET Honig-Lebkuchen

Aus Liebe zur Tradition.

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG EINES
BASISTEIGES FÜR HONIG-LEBKUCHEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Honig-Lebkuchen

Aus Liebe zur Tradition.



Grundrezeptur I

für Formstücke, Herzen, Spitzkuchen usw.

KOMPLET Honig-Lebkuchen	1.000 g
Weizenmehl	500 g
Honig	450 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.200 g

Grundrezeptur II

für flache Platten, Dominosteine, Hexenhäuschen usw.

KOMPLET Honig-Lebkuchen	750 g
Weizenmehl	750 g
Honig	450 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.200 g

Verarbeitung:

Wasser und Honig miteinander auf ca. 45 °C erwärmen. Darauf achten, dass die Temperatur nicht überschritten wird. Die Flüssigkeit mit **KOMPLET Honig-Lebkuchen** glattarbeiten, anschließend das Weizenmehl unterarbeiten. Der Teig sollte 24 Stunden ruhen, um ein optimales Volumen der Gebäcke zu erreichen. Eine Aufarbeitung nach 4 Stunden Ruhezeit ist möglich, ergibt jedoch Gebäcke mit einem etwas geringeren Volumen. Auf bemehlten Blechen oder Backtrennpapier abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 2 - 3 Minuten

Teigruhe: ideal 24 Stunden

Backtemperatur: ca. 220 - 240 °C
Zug offen

Backzeit: ca. 5 - 8 Minuten

MEISTERTIPP:

WERDEN DIE TEIGE MIT BIENENHONIG HERGESTELLT, KÖNNEN DIE GEBÄCKE ALS HONIGKUCHEN BEZEICHNET WERDEN. BEI VERWENDUNG VON SIRUP ODER KUNSTHONIG IST DIE BEZEICHNUNG „LEBKUCHEN“ ZU VERWENDEN. DIE VERARBEITUNG DER TEIGE ÜBER ANLAGEN (Z.B. RHEON) IST MÖGLICH. UM EINE WEICHE UND ZARTE STRUKTUR ZU ERREICHEN, KANN MAN VOR DEM ÜBERZIEHEN MIT KUVERTÜRE DIE LEBKUCHEN EINIGE TAGE BEI HOHER LUFTFEUCHTHEIT LAGERN.



Lebkuchenherzen, Sterne usw.

Teig nach **Rezeptur I** oder **Rezeptur II** zubereiten, dünn ausrollen, ausstechen, evtl. abstreichen und abbacken. Nach dem Backen beliebig garnieren, glasieren oder mit Kuvertüre überziehen.

Teigdicke: 2,5 mm

Dominosteine

Teig nach **Rezeptur II** zubereiten, zu dünnen Platten ausrollen und abbacken. Nach dem Backen eine Platte mit Rahmen umstellen, Geleefüllung einfüllen und die zweite Platte auflegen, nach dem Erkalten und Absteifen in Würfel schneiden und mit Kuvertüre überziehen.

Teigdicke: 2,5 mm

Spitzkuchen

Unter 1.000 g Teigmasse nach **Rezeptur I**, 100 g fein gehackte Citronat-/Orangeatwürfel wirken und anschließend Teigstränge von 1 - 1,5 cm Ø rollen und abbacken. Diese Stränge zum Weichwerden einige Tage bei hoher Luftfeuchte lagern. Danach trapezförmige Stückchen schneiden und mit Kuvertüre überziehen.

Printen

Unter 1.000 g Teigmasse nach **Rezeptur I**, 100 g fein gestoßenen Kandiszucker wirken und anschließend dünn ausrollen. In Rechtecke von ca. 4 x 8 cm schneiden und abbacken.

Nach dem Backen mit Zuckerglasur oder nach dem Erkalten mit Kuvertüre abstreichen. Geröstete Mandel- oder Nußstücke auf die Oberfläche aufstreuen und danach mit heller oder dunkler Kuvertüre überziehen. Sollen die Printen weich sein, vor dem Überzug mit Kuvertüre 1 - 2 Tage bei hoher Luftfeuchte lagern.

Teigdicke: 3 mm

Spezialprinten

Teig wie bei Printen, dünn ausrollen und zwischen zwei Platten eine 2 mm dünne Platte Rohmarzipan legen und in Rechtecke von 8 x 4 cm schneiden. Nach dem Backen zur Hälfte mit Kuvertüre überziehen.

Teigdicke: 2 mm

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!