

Brownie-Lasagne

KOMPLET Brownies



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Zum Einlegen:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe Grundrezeptur) 1.500 g

Masse:

KOMPLET Brownies 1.500 g
Speiseöl 255 g
Wasser 450 g
Sahne, flüssig 120 g

Gesamtmasse 2.325 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco Softy 500 g

Gesamtgewicht 4.325 g

Verarbeitung:

Einen Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen. Auf 3 vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ausrollen, anbacken und abkühlen lassen.

Einwaage: ca. 500 g pro Blech

Teigstärke: ca. 3 mm

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 10 - 12 Minuten

Danach alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einen Teil der Masse auf den ersten angebackenen Buttermürbeteig gleichmäßig aufstreichen und danach den nächsten Buttermürbeteig auflegen. Abwechselnd Masse und Buttermürbeteigboden einlegen und abbacken.



Einwaage Buttermürbeteig: ca. 1.500 g

Einwaage Masse: ca. 2.325 g

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco Softy** abstreichen und beliebig ausgarnieren (z.B. mit großen oder kleinen Butterkekse). Danach in Stücke (z.B. 5 x 3 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Grundrezeptur Buttermürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel 1.000 g
Butter 450 g
Vollei 50 g
Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Abel + Schäfer Völklingen
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

Aus Gutem das Beste backen!