

Black Soft Lasagne, 60x20 cm mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

zum Einlegen:

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 1.500 g

Gesamt zum Einlegen: 1.500 g

Basismasse

BLACK SOFT 1.000 g

Speiseöl 650 g

Wasser 100 g

Vollei 150 g

Sahne, flüssig 100 g

Gesamt Basismasse 2.000 g

Dekor

KIDDY CHOCO SOFTY 500 g

Gesamt Dekor 500 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.

Auf 3 vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ausrollen,
stippen, anbacken und abkühlen lassen.

Einwaage: ca. 500 g pro Blech

Stärke: ca. 3 mm

Backtemperatur: ca. 190 ° C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einen Teil der Basismasse auf den ersten
abgebackenen Buttermürbeteigboden gleichmäßig
aufstreichen und danach den nächsten
Buttermürbeteigboden auflegen. Abwechselnd

Basismasse und Buttermürbeteigböden einlegen und
abbacken.



Einwaage Mürbeteig: 1500 g pro Blech

Basismasse: 2000 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten mit 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
Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!