

# Dinkel-Soft-Cookies mit DINKEL SOFT RÜHR

## KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

### Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	1.000 g
Rohrzucker, braun	250 g
Butter, weich	200 g
Wasser	200 g
SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	160 g
Dinkelflocken	100 g
Salz	5 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.915 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, ausser den Schokotropfen und den Haferflocken, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem Teig verarbeiten.

Die restlichen Zutaten zum Schluss kurz unterrühren  
Rührzeit:

Anschließend den Teig zu Stangen formen und einfrieren.

Einwaage: 1500 g / Stange

Länge: 60 cm

Nach dem Einfrieren die Stangen in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Backtemperatur:

Backzeit:

Besonderer Hinweis:

Die Stücke nicht zu dicht auf die Bleche auflegen, da die Masse in die Breite treibt.



Wird ein süßeres Gebäck gewünscht, können in der Rezeptur bis zu 100 g Zucker zugesetzt werden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

