

Spekulatius mit FEINMÜRBTEIG

KOMPLET FEINMÜRBTEIG

Teig	
FEINMÜRBTEIG	1.000 g
Zucker	150 g
Butter, weich	350 g
Vollei	50 g
Wasser	50 g
Spekulatiusgewürz	20 g
Gesamt Teig	1.620 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges, in der Knetmaschine, im langsamen Gang, zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit: ca. 2 Minuten

Den Teig kurz entspannen lassen, oder schon am Vortag zubereiten und kühl stellen.

Den Teig vor der Weiterverarbeitung noch einmal kurz durchkneten, danach über eine Spekulatiusmaschine oder mit Hilfe von Holzmodell aufarbeiten.

Das ausgestochene Gebäck auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Stärke: ca. 2 - 2,5 mm

Backtemperatur: 200 - 220 °C

Backzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Meistertipp:

Für Mandel - Spekulatius zusätzlich 100 g Mandelgrieß und ca. 15 g Wasser zugeben.



Aus Gutem das Beste backen!

