

Schwarz-Weiss Gebäck mit FEINMÜRBTEIG

KOMPLET FEINMÜRBTEIG

Teig

FEINMÜRBTEIG	1.000 g
Butter oder Margarine	500 g
Vollei	50 g
Zucker	100 g
Gesamt Teig	1.650 g

zum Unterkneten

Kakaopulver	15 g
Gesamt zum Unterkneten	15 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer dem Kakaopulver, in der Knetmaschine, im langsamen Gang, einen Teig herstellen.

Knetzeit: ca. 2 - 3 Minuten

Etwa unter die Hälfte des hellen Teiges das Kakaopulver kneten.

heller Teig: ca. 825 g

Kakaopulver: ca. 15 g

Den hellen und dunklen Teig abwechselnd miteinander verarbeiten (z.B. zu Stangen formen) und kühl stellen.

Teigstangen: ca. 3,5 cm Durchmesser

Nach dem Durchkühlen in ca. 5 - 8 mm dicke Scheiben schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Backtemperatur: 200 - 220 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten



Meistertipp:

Bei größeren Teilmengen empfiehlt es sich, etwas Vollei (ca. die Hälfte der Kakaopulvermenge) in den dunklen Teig mit einzuarbeiten.

Dies verbessert die Teigstruktur des dunklen Teiges.

Aus Gutem das Beste backen!

