

# Unser Beeriges, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

## KOMPLET UNSER KÖRNIGES

### Teig

UNSER KÖRNIGES	10.000 g
Cranberry, Trockenfrüchte	2.000 g
Salz	250 g
Zuckerrübensirup	800 g
Speiseöl	800 g
Wasser, ca. 30°C	9.000 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>22.850 g</b>

### Dekor

Haferflocken	760 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>760 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*



# Unser Beeriges, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

## KOMPLET UNSER KÖRNIGES

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer den Früchten, einen Teig bereiten. Die Früchte etwas kleinschneiden und am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

Den Teig ohne Teigruhe verwiegen.

Knetzeit: ca. 10 Minuten, 1. Stufe

Teigtemperatur: ca. 30 °C

Teigruhe: keine

Die Teiglinge sofort nach der Teigbereitung wiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten und in den Haferflocken wälzen. Anschließend in vorbereitete Backkästen bzw. Backformen einlegen und gleichmäßig, kräftig flachdrücken.

Einwaage: ca. 600 g

Backformen: L 10 x B 10 x H 8 cm

Dosenbackform: Ø 9 x H 12,5 cm

EASY BACKFORM: L 10 x B 8 x H 6 cm

Quellzeit: mindestens 60  
Minuten bis maximal 4 Stunden

Einwaage Dekor: ca. 20 g pro Stück

Nach der Quellzeit mit wenig Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Etagenofen: ca. 200 °C anbacken,  
nach 30 Minuten auf 170 °C fallend

Stikkenofen: ca. 170 °C anbacken,  
nach 30 Minuten auf 150 °C fallend

Zug: nach 60 Minuten den  
Zug ziehen

Backzeit: ca. 100 - 120 Minuten

Kerntemperatur: min. ca. 97 °C



### Meistertipp:

Bei Verwendung der EASY - BACKFORMEN die Backtemperaturen in den jeweiligen Backphasen um 10°C reduzieren.

Bei der Herstellung größerer Teige sollte die Schüttwassertemperatur um etwa 5 °C reduziert werden um eine ideale Verarbeitung über einen längeren Zeitraum zu ermöglichen.

Die fertigen Gebäcke vor dem Verkauf gut auskühlen lassen und NICHT im Folienbeutel verpacken.

