

Unser Fruchtiges, 500 g mit UNSER KÖRNIGES

KOMPLET UNSER KÖRNIGES

Teig

UNSER KÖRNIGES	10.000 g
Aprikosen, getrocknet, geschwefelt	650 g
Pflaumen, getrocknet	650 g
Haselnüsse, gehackt	700 g
Salz	250 g
Zuckerrübensirup	800 g
Speiseöl	800 g
Wasser, ca. 30°C	9.000 g
Gesamt Teig	22.850 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	500 g
Gesamt Dekor	500 g



Aus Gutem das Beste backen!



Unser Fruchtiges, 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 verwiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten und in der Sesamsaat 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. 13 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.

Aus Gutem das Beste backen!

