

Hafer-Müsli-Schnitte, 60 x 20 cm mit HAFER RÜHR

KOMPLET HAFER RÜHR

Basismasse

HAFER RÜHR	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	300 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	2.000 g

Cremeauflage

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	90 g
Wasser	250 g
Gesamt Cremeauflage	340 g

Auflage

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	150 g
FLORENTA (KRT) 10X500G.	125 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	60 g
Kürbiskerne, ganz	60 g
Sesamseed, geschält, hell	30 g
Gesamt Auflage	425 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.
Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Hafermasse: ca. 2000 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel diagonal auf die Masse aufdressieren.
Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Cremeauflage: ca. 340 g pro Blech



Die Butterstreusel (s.Grundrezept) mit den Saaten und FLORENTA trocken mischen, aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 425 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!

