

Apfel-Cranberry-Hafer-Schnitte, 60x20 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

Fruchtauflage

Äpfel, frisch, gewürfelt	700 g
Cranberry, gefroren	150 g
Gesamt Fruchtauflage	850 g

Auflage

FLORENTA (KRT) 10X500G.	125 g
Mandeln, gehobelt	125 g
Gesamt Auflage	250 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 Masse: ca. 2000 g pro Blech

Die Apfelstücke und die gefrorenen Cranberries auf der Masse gleichmäßig verteilen, die gehobelten Mandeln und FLORENTA trocken mischen, aufstreuen und die Schnitte abbacken.
Einwaage Fruchtauflage: ca. 850 g pro Blech
Einwaage Mandelaufgabe: ca. 250 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 40 - 45 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!



info@komplet.com
www.komplet.com