

Himbeer-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

Auflage

GOURMET KÄSEKUCHEN	225 g
Joghurt, natur	215 g
Speiseöl	35 g
Vollei	35 g
Wasser	175 g
Gesamt Auflage	685 g

Fruchtauflage

Himbeeren, gefroren	600 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Fruchtauflage	610 g

Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	300 g
Haferflocken	50 g
Gesamt Zum Aufstreuen	350 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

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen im



mittleren Gang glatt rühren und mit einem Dressierbeutel diagonal auf die Masse dressieren.
Rührzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Joghurtauflage: ca. 685 g pro Blech

Die mit SAFTBINDER vermischten Himbeeren aufstreuen, den Butterstreusel (s.Grundrezept) und die Haferflocken gleichmäßig aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 610 g pro Blech

Einwaage Butterstreusel: ca. 300 g pro Blech

Einwaage Haferflocken: ca. 50 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten 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