

# /// NUSS URKUCHEN

## /// ZUTATENLISTE

### Urgetreide Hefeteig

2000 g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
2000 g	Dinkelmehl T700 (77901) oder Weizenmehl T700 (606961)
500 g	Zucker braun (#2612)
600 g	Meister Clean Label Goldback (607963)
300 g	Hefe (61204)
400 g	Vollei (600700)
1250 g	Wasser ca.
7050 g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig kneten.

### Nussfülle

3500 g	Meister Nuss (#607168)
1500 g	Wasser, kalt
5000 g	Gesamtgewicht

Meister Nuss mit Wasser glatt rühren. Vor dem weiterverarbeiten die Nussfüllung ca. 15 Minuten quellen lassen.



## /// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 4 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	pro Form ca. 240 Gramm
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	ca. 210 °C
Backzeit:	ca. 16 Minuten
Dekoration/ Topping:	Vor dem Backen wie gewünscht bestreuen oder nach dem Backen dekorieren.

Nach der Teigruhe den Teig zu je 140 Gramm auswiegen und nach einer kurzen Ruhezeit auf ca. 3 mm ausrollen. 100 Gramm Nussfülle auf jeden Teigfleck verstreichen und straff aufrollen. Den Strang der Länge nach halbieren und Zwei-Strang-Zöpfe herstellen. Die Zöpfe nun in UrGetreide Backformen einlegen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit etwas Schwaden schießen.