

# /// URIGE CANTUCCINI

## /// ZUTATENLISTE

1500 g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
1500 g	Dinkel Vollkornmehl (605059)
1750 g	Staubzucker (3070)
300 g	Butter (60865)
250 g	Honig (77845)
1000 g	Vollei (600700)
30 g	Backpulver (607375)
20 g	Nelken gemahlen (2889)
15 g	Zimt (00732)
1750 g	Mandeln ganz, geröstet (606378)
8115 g	Gesamtgewicht



Meister Urgetreide Hefeteig Plus mit Mehl, Zucker, Backpulver und Gewürzen trocken vermengen. Temperierte Butter, Eier und Honig zugeben und zu einem Mürbteig kneten. Die Mandeln erst am Ende der Knetphase kurz unterkneten.

## /// HERSTELLUNG

Knetung:	ca. 5 Minuten langsam
Backtemperatur:	ca. 200 °C backen, 170 °C rösten
Backzeit:	ca. 18 Minuten vorbacken + 10 Minuten rösten
Teigruhe:	mind. 30 Minuten bei 5 °C

Nach dem Kneten den Teig kühl stellen.

Aus dem kalten Teig Rollen formen mit ca. 3-4 cm Durchmesser und 40 cm länge. Auf mit Trennpapier belegte Bleche mit einen Abstand von ca. 10 cm wegsetzen. Bei ca. 200 °C 18 Minuten vorbacken. Erkalten lassen und schräg in ca. 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche auf Backbleche legen und weitere 10 bis 15 Minuten bei ca. 170 °C goldbraun rösten.