

/// URGETREIDE BIENENSTICH

Reicht für: 2 Alurandbleche 60 x 40 cm

/// ZUTATENLISTE

Urgetreide Hefeteig

1000	g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
1000	g	Dinkelmehl T700 (77901)
300	g	Meister Clean Label Goldback (607963)
320	g	Staubzucker (3070)
200	g	Vollei (600700)
160	g	Hefe (61204)
32	g	Backpulver (607375)
600	g	Wasser ca.
3612	g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten einen Teig kneten.

KNUSPER DEKO

800	g	Solikat (62)
400	g	Dinkelflocken (79231)
1200	g	Gesamtgewicht

Zutaten miteinander vermischen und gleichmäßig aufstreuen.

VANILLE CREME

1900	g	Wasser kalt
800	g	Meister Leicht & Locker Neu(604464)
100	g	Amaretto (6599)
2800	g	Gesamtgewicht

Wasser und Amaretto in Rührkessel geben, dann Meister Leicht & Locker Neu zugeben und bei kleinster Geschwindigkeit gut vermischen. 2 Minuten quellen lassen. Anschließend ca. 3 Minuten bei höchster Geschwindigkeit fertig aufschlagen.



/// HERSTELLUNG

Knetung:	3 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 25 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	220 °C
Backzeit:	ca. 20 Minuten

Den Urgetreide Hefeteig nach der Teigruhe auf ca. 60 x 40 cm ausrollen, in ein Alurandblech mit Schiene legen und stippen. Auf Gare stellen. Bei guter Gare mit Knusper Deko bestreuen und mit reichlich Schwaden backen. Den ausgekühlten Hefeteig in der Mitte durchschneiden und mit Vanillecreme füllen.

TIPP:

Zum besseren Schneiden empfiehlt es sich, den Oberteil vor dem Zusammensetzen vorzuschneiden.