

Dinkel-Duo-Stangen mit MELLA-DINKEL-HT und MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Rezept für 300 Stück

Heller Teig:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter	1,000 kg
Speisequark, Magerstufe	1,000 kg
Zucker	0,300 kg
Hefe	0,700 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>2,200 l</u>
Gesamtgewicht	16,200 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Dunkler Teig:

Heller Teig	7,200 kg
Kakaopulver	0,540 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>0,400 l</u>
Gesamtgewicht	8,140 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,800 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 15 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Zwischengare die hellen und dunklen Teigballen teilen und rund wirken. Die Teiglinge kurz entspannen lassen, anschließend je einen dunklen und hellen Teigling übereinander legen und zusammen über die Wickelmaschine zu länglichen Stangen aufarbeiten. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, zur Gare stellen und backen.
Stückgare:	60 – 90 Minuten
Backtemperatur:	210 °C, fallend
Backzeit:	ca. 11 Minuten

Bourbon-Vanillekrem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	3,500 kg
<u>Wasser</u>	<u>10,000 l</u>
Gesamtgewicht	13,500 kg

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	0,045 kg
Verarbeitungshinweise:	Die Bourbon-Vanillekrem kurz glatt rühren.

Nach dem Backen die noch warmen Stangen buttern, zuckern und abgekühlt mit der Bourbon-Vanillekrem füllen.