

Dinkel-Knusperstich mit MELLA-DINKEL-HT, MELLA-CROCCANTE, CRISPY TOPPING und MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Rezept für 40 Ringe à 18 cm Ø

Teig:

MELLA-DINKEL-HT	5,000 kg
Butter	0,500 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	1,350 l
Gesamtgewicht	7,650 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,190 kg

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke auf Ringgröße ausrollen, in die Ringe einlegen und zur Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Topping:

MELLA-CROCCANTE	1,400 kg
CRISPY TOPPING	0,400 kg
Mandeln, gehobelt	1,000 kg
Gesamtgewicht	2,800 kg

Einwaage: 0,070 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten des Toppings mischen, den Teigling leicht mit Wasser besprühen, das Topping gleichmäßig aufstreuen und mit Dampf backen.

Backtemperatur: 190 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 18 Minuten

Füllkrem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	2,800 kg
Sahne, flüssig	5,000 kg
Wasser	5,000 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	12,800 kg

Einwaage: 0,320 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Füllkrem kurz bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen (wie Sahne).

Nach dem Auskühlen den Dinkel-Knusperstich durchschneiden. Die Füllkrem als Tupfen auf den Boden dressieren, den Deckel einteilen, auflegen und leicht andrücken.