



NEUE  
REZEPTIDEEN

# Rund um **Dinkel all-in-one**

# Dinkel-Erdbeerwelle

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



## Dinkel-Rührmasse

..... 250 g	<b>Dinkel all-in-one</b>
..... 830 g	Dinkelmehl Type 630
..... 580 g	Zucker
..... 745 g	Vollei
..... 915 g	<b>Rau Deli Rapsoel</b>
..... 165 g	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

## Dunkle Dinkel-Rührmasse

..... 100 g	<b>Schokobella Vollmilch</b>
-------------	------------------------------

- ▶ 1000 g Dinkel-Rührmasse abnehmen und mit Schokobella Vollmilch verrühren.

..... 500 g	Erdbeeren
..... 340 g	<b>Cremonte</b>
..... 510 g	Wasser, ca. 20 °C
..... 440 g	Butter
..... 710 g	Quark (Magerstufe), ca. 20 °C

- ▶ Cremonte mit dem Wasser kurz verrühren, die Butter nach und nach dazu geben und ca. 12 Minuten schaumig schlagen. Den Quark unterheben und nochmals kurz aufschlagen.

## Dekor

..... 500 g	<b>Schokobella Ruby</b>
-------------	-------------------------

## Herstellung

- ▶ Die Dinkel-Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die dunkle Dinkel-Rührmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen.
- ▶ Die Erdbeeren aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme einfüllen und glatt streichen.

- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen.
- ▶ Die Oberfläche kämmen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

# Dinkel-Apfelkrapfen

Gesamtstückzahl: 80



## Dinkel-Berliner-Teig

..... 400 g	<b>Dinkel all-in-one</b>
..... 1.800 g	Dinkelmehl Type 630
..... 60 g	Zucker
..... 180 g	Butter
..... 160 g	Hefe
..... 850 g	Vollei
..... 350 g	Wasser

▶ Spiralknetter: 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten

## Dinkel-Brandmasse

..... 200 g	<b>Dinkel all-in-one</b>
..... 700 g	Dinkelmehl Type 630
..... 100 g	Zucker
..... 600 g	Vollei
..... 550 g	Quark (Magerstufe)
..... 50 g	<b>Rau Deli Rapsoel</b>

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Minuten quellen lassen.

..... 1.400 g	Äpfel, gehackt
..... 500 g	Sultaninen
..... 500 g	Zucker

## Herstellung

- ▶ Den Teig auf 200 cm x 40 cm ausrollen.
- ▶ Die Dinkel-Brandmasse aufstreichen.
- ▶ Die Äpfel aufstreuen.
- ▶ Die Sultaninen aufstreuen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ In 2,5 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Auf bemehlte Tücher absetzen und auf Gare stellen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen zuckern.

## Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 20 Minuten
- ▶ Stückgare: ca. 30 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 170 °C
- ▶ Backzeit: 6 - 7 Minuten

# Dinkel-Franzbrötchen

Gesamtstückzahl: 120



## Dinkel-Teig

..... 875 g	<b>Dinkel all-in-one</b>
..... 3.500 g	Dinkelmehl Type 630
..... 220 g	Zucker
..... 175 g	Butter
..... 175 g	Hefe
..... 500 g	Vollei
..... 1.700 g	Wasser

- ▶ Spiralknetter: 4 Minuten langsam + 1 Minute schnell verkneten
- ▶ Teigtemperatur ca. 20 - 22 °C
- ▶ Teigruhe: 15 Minuten

..... 2.000 g Butterziehplatte

## Füllung

..... 2.500 g	<b>Mandella</b>
..... 1.000 g	Wasser
..... 35 g	<b>Zimt</b>

- ▶ Alle Zutaten glatt rühren und 20 Minuten quellen lassen.

## Dekor

..... 500 g	Butter, flüssig
..... 1.000 g	Zimtzucker

[siehe Grundrezept]

## Herstellung

- ▶ Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- ▶ Zwischen den einzelnen Touren 15 Minuten Ruhepause im Froster einlegen.
- ▶ Den Teig 50 cm breit auf Walzenstärke 2 mm ausrollen.
- ▶ Die Füllung dünn aufstreichen, der Länge nach aufrollen und in 5 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Die Stücke mit einem Rundholz eindrücken und auf ein Blech setzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.

## Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

# Dinkel-Apfelrahm „Friesischer Art“

1 Blech 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



.....	225 g	<b>Dinkel-Rührmasse</b>
.....	450 g	<b>Dinkel all-in-one</b>
.....	300 g	Dinkelmehl Type 630
.....	525 g	Dinkelvollkornmehl
.....	675 g	Zucker
.....	825 g	Vollei
.....	150 g	<b>Rau Deli Rapsoel</b>
.....		Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

.....	120 g	<b>Rahmguss</b>
.....	250 g	<b>KSK</b>
.....	500 g	Wasser
.....		Sahne, flüssig
.....		▶ Glatt rühren
.....	1.500 g	<b>Fruchti-Top Apfel</b>
.....	300 g	<b>Bienex-Mischung</b>
.....	200 g	Mandeln, gehobelt
.....		<b>Bienex</b>
.....		▶ Mischen

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Den Rahmguss aufstreichen.
- ▶ **Fruchti-Top Apfel** diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C  
(= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45 Minuten

# Dinkel-Fruchtschiffchen

Gesamtstückzahl: 60



## Dinkel-Quarkhefeteig

.....	400 g	<b>Dinkel all-in-one</b>
.....	1.400 g	Dinkelmehl Type 630
.....	200 g	Zucker
.....	200 g	Butter
.....	200 g	Hefe
.....	200 g	Vollei
.....	250 g	Wasser
.....	350 g	Quark (Magerstufe)

- ▶ Spiralkneter: 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten

## Quarkfüllung

.....	500 g	<b>Käse-Frisch flach</b>
.....	1.000 g	Quark (Magerstufe)
.....	250 g	Vollei
.....	500 g	Wasser

- ▶ Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.

## Früchte

.....	1.200 g	Kirschen, TK oder andere Früchte
.....	120 g	<b>Kabi</b>

- ▶ In Kabi wälzen.

.....	900 g	Dinkel-Streusel [siehe Grundrezept]
-------	-------	--

## Dekor

.....	600 g	Geleeguss mit <b>Colorado neutral</b> [siehe Grundrezept]
-------	-------	--

## Herstellung

- ▶ Den Teig abpressen und rundwirken.
- ▶ Zu Zungen ausrollen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Auf Gare stellen.

- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.

- ▶ Auskühlen lassen.

- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C  
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

- ▶ Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

# Dinkel-Quarkhörnchen

Gesamtstückzahl: 60



.....	400 g	Dinkel-Quarkhefeteig	.....	150 g	Butter, flüssig
.....	400 g	<b>Dinkel all-in-one</b>	.....	300 g	Zucker
.....	1.400 g	Dinkelmehl Type 630	.....	50 g	<b>Dekorpulver</b>
.....	200 g	Zucker			
.....	200 g	Butter			
.....	200 g	Hefe			
.....	200 g	Vollei			
.....	250 g	Wasser			
.....	350 g	Quark (Magerstufe)			
		▶ Spiralknetter: 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten			

## Herstellung

- ▶ Den Quarkhefeteig zu Ballen à 1500 g aufarbeiten und nach ca. 15 Minuten Teigruhe aufarbeiten und abpressen.
- ▶ Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen und zu Hörnchen formen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Schwadengabe: etwas
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

# Dinkel-Quarkbällchen

Gesamtstückzahl: 55

## Grundrezepte



- ..... 200 g **Dinkel all-in-one**
  - ..... 700 g Dinkelmehl Type 630
  - ..... 150 g Zucker
  - ..... 600 g Vollei
  - ..... 550 g Quark (Magerstufe)
  - ..... 50 g **Rau Deli Rapsoel**
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Minuten quellen lassen.

### Herstellung

- ▶ Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- ▶ Während des Backens öfter wenden.
- ▶ Tipp: Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.
- ▶ TIPP: Zum Aromatisieren **Sizilia** oder **Combani** verwenden.

### Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 9 Minuten

### Zimtzucker

- ..... 15 g **Zimt**
  - ..... 500 g Zucker
- ▶ Mischen

### Geleeguss

- ..... 1.000 g **Colorado neutral**
  - ..... 500 g Wasser
- ▶ Kurz aufkochen

### Dinkel-Streusel

- ..... 150 g **Dinkel all-in-one**
  - ..... 500 g Dinkelmehl Type 630
  - ..... 350 g Zucker
  - ..... 500 g Butter
- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.