



NEUE
REZEPTIDEEN

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

Dinkel-Erdbeerwelle

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



Dinkel-Rührmasse

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

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

Dunkle Dinkel-Rührmasse

..... 100 g	Schokobella Vollmilch
-------------	------------------------------

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

..... 500 g	Erdbeeren
..... 340 g	Cremonte
..... 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	Schokobella Ruby
-------------	-------------------------

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	Dinkel all-in-one
..... 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	Dinkel all-in-one
..... 700 g	Dinkelmehl Type 630
..... 100 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.

..... 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



.....	875 g	Dinkel-Teig
.....	3.500 g	Dinkel all-in-one
.....	220 g	Dinkelmehl Type 630
.....	175 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

.....	2.500 g	Füllung
.....	1.000 g	Mandella
.....	35 g	Wasser
.....		Zimt

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

.....	500 g	Dekor
.....	1.000 g	Butter, flüssig
.....		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



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

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

	Rahmguss
..... 120 g	KSK
..... 250 g	Wasser
..... 500 g	Sahne, flüssig
	▶ Glatt rühren
..... 1.500 g	Fruchti-Top Apfel
	Bienex-Mischung
..... 300 g	Mandeln, gehobelt
..... 200 g	Bienex
	▶ 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	Dinkel all-in-one
.....	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)

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

Quarkfüllung

.....	500 g	Käse-Frisch flach
.....	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	Kabi

- ▶ In Kabi wälzen.

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

Dekor

.....	600 g	Geleeguss mit Colorado neutral [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	Dinkel all-in-one	300 g	Zucker
.....	1.400 g	Dinkelmehl Type 630	50 g	Dekorpuder
.....	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.