




BRAUN

Rund um
Dinkel all-in-one

Dinkel-Twister

Gesamtstückzahl: 32



	Dinkel-Quarkteig
..... 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)
	▶ Spiralkneter: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell verkneten Teigruhe: 20 Minuten
..... 1.000 g	Zitronenfüllung (Limetto) zum Backen [siehe Grundrezept]
	Dekor
..... 550 g	Limonenzucker [siehe Grundrezept]
..... 300 g	Dekorpulver

Herstellung

- ▶ Den Teig nach ca. 20 Minuten Teigruhe auf 20 x 180 cm ausrollen.
- ▶ Die Zitronenfüllung auf die untere Hälfte (ca. 10 cm breit) aufstreichen und die unbestrichene Seite des Quarkteiges überschlagen.
- ▶ In 5 cm breite Stücke schneiden und entgegengesetzt aufdrehen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ Mit **Dekorpulver** absieben.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C
(= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Dinkel-Kirsch-Rührkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



	Dinkel-Masse
..... 200 g	Dinkel all-in-one
..... 700 g	Dinkelmehl Type 630
..... 500 g	Zucker
..... 650 g	Vollei
..... 800 g	Rau Deli Rapsoel
..... 150 g	Wasser
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.
..... 1.200 g	Sauerkirschen, abgetropft
..... 900 g	Dinkel-Streusel (siehe Grundrezept)

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Dinkel-Butterkuchen

2 Bleche, 60 x 40 cm



	Dinkel-Teig
..... 350 g	Dinkel all-in-one
..... 1.200 g	Dinkelmehl Type 630
..... 170 g	Zucker
..... 170 g	Butter
..... 170 g	Hefe
..... 170 g	Vollei
..... 450 g	Wasser
	▶ Spiralknetter: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell verkneten Teigruhe: 10 Minuten
..... 540 g	Butter
..... 60 g	Staubzucker
	▶ Aufschlagen.
..... 200 g	Mandeln
..... 400 g	Zucker

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei halber Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die mit dem Staubzucker aufgeschlagene Butter in die Löcher dressieren und mit Mandeln und Zucker bestreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten

Dinkel-Croissants

Gesamtstückzahl: 125



	Dinkel-Teig
..... 1.000 g	Dinkel all-in-one
..... 4.000 g	Dinkelmehl Type 630
..... 200 g	Butter
..... 200 g	Hefe
..... 2.500 g	Wasser
	▶ Spiralknetter: 4 Minuten langsam + 1 Minute schnell verkneten Teigtemperatur ca. 20 - 22 °C Teigruhe: 15 Minuten

..... 2.000 g Butterziehplatte

Herstellung

- ▶ Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- ▶ Zwischen den einzelnen Touren 15 Minuten Ruhepause im Froster einlegen.
- ▶ Nach dem Tourieren auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

Tipp: Der Teig kann auch zur Herstellung von Laugencroissants verwendet werden.

Dinkel-Berliner

Gesamtstückzahl: 60



Dinkel-Hefeteig

.....	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
+ 5 Minuten schnell verkneten
Teigtemperatur ca. 25 °C

Füllung

.....	750 g	Schokobella Ruby
.....	375 g	Butter
.....	70 g	Dessertpaste Himbeer

- ▶ Schokobella Ruby und Butter zur Creme aufschlagen und mit der Dessertpaste Himbeer abschmecken.

Dekor

.....	600 g	Schokobella Ruby
-------	-------	-------------------------

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 70 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Füllung eindressieren.
- ▶ Mit **Schokobella Ruby** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Balleneinwaage: 1.900 g
- ▶ Ballengare: ca. 10 Minuten
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 160 °C
- ▶ Backzeit: 2+2+0,30+0,30

Dinkel-Rosinenbrötchen

Gesamtstückzahl: 60



	Dinkel-Hefeteig
..... 500 g	Dinkel all-in-one
..... 1.750 g	Dinkelmehl Type 630
..... 250 g	Zucker
..... 250 g	Butter
..... 250 g	Hefe
..... 250 g	Vollei
..... 650 g	Wasser
	▶ Spiralknetter: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell verkneten Teigruhe: ca. 10 Minuten
..... 700 g	Sultaninen
	▶ Die eingeweichten Sultaninen zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Herstellung

- ▶ Den Teig zu Ballen von 2.300 g aufarbeiten
- ▶ Die Ballen nach der Ballengare abpressen und rundwirken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Abbacken bei: voller Gare

Dinkel-Zöpfe

Gesamtstückzahl: 8



	Dinkel-Hefeteig
..... 400 g	Dinkel all-in-one
..... 1.100 g	Dinkelmehl Type 630
..... 300 g	Dinkelvollkornmehl
..... 200 g	Zucker
..... 200 g	Butter
..... 200 g	Vollei
..... 200 g	Hefe
..... 500 g	Wasser
	▶ Spiralknetter: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell verkneten Teigtemperatur 25 - 26 °C Teigruhe: ca. 10 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Teig zu 125 g Stücken abwägen, rundwirken und zu Strängen von 40 cm Länge auslängen (Beim Auslängen Dinkelmehl verwenden).
- ▶ Jeweils 3 Stränge, nicht zu fest, zum Zopf flechten.
- ▶ Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Dinkel-Joghurt-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Dinkel-Rührmasse

..... 160 g	Dinkel all-in-one
..... 550 g	Dinkelmehl Type 630
..... 400 g	Zucker
..... 500 g	Vollei
..... 600 g	Rau Deli Rapsoel
..... 120 g	Wasser
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

..... 500 g **Fruchti-Top Himbeere**

Joghurt-Sahnecreme

..... 800 g	Alaska-express Joghurt
..... 1.600 g	Wasser, ca. 25 °C
..... 1.600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekorgel

..... 300 g	Fruchtpüree Himbeere
..... 200 g	Cristaline Neutral
	▶ Mischen.

Dekor

..... 180 g	Himbeeren, 44 Stück
..... 220 g	Limetten, 44 Scheiben
..... 50 g	Cristaline Neutral
	▶ Die Früchte abglieren.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ **Fruchti-Top Himbeere** aufdressieren.
- ▶ Die Joghurt-Sahnecreme aufstreichen und das Dekorgel einmarmorieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Dinkel-Plunder

Gesamtstückzahl: 145



Dinkel-Teig

..... 1.000 g	Dinkel all-in-one
..... 4.000 g	Dinkelmehl Type 630
..... 200 g	Butter
..... 200 g	Hefe
..... 2.600 g	Wasser

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

..... 2.000 g	Butterziehplatte
---------------	------------------

KSK-Creme

..... 2.000 g	Wasser
..... 700 g	KSK

- ▶ Wasser und KSK im langsamen Maschinengang
mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

Fruchtfüllung

..... 3.600 g	Fruchti-Top Apfel
..... 3.600 g	Fruchti-Top Kirsch
..... 1.100 g	Aprikosenkonfitüre
..... 900 g	Fondant

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- ▶ Zwischen den einzelnen Touren 15 Minuten Ruhepause im Froster einlegen.
- ▶ Vor dem Aufarbeiten ca. 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ In 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammendrücken.
- ▶ Die KSK-Creme, **Fruchti-Top Apfel** und **Fruchti-Top Kirsch** aufdressieren.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

Grundrezepte

Limonenzucker

..... 1.000 g Zucker
..... 20 g **Limone**
▶ mischen

Zitronenfüllung zum Backen

..... 1.000 g **Limetto**
..... 600 g Wasser
..... 100 g Vollei
▶ Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Dinkel-Streusel

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

Tipp: Um den Dinkel-Charakter der Gebäcke zu verstärken, können Sie 20 % des im Rezept angegebenen Dinkelmehls durch Dinkel-Vollkornmehl ersetzen.

Wir empfehlen den Austausch bei den Zöpfen, Rosinenbrötchen und Butterkuchen.

Dinkel-Mürbeteig

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

